Филипп Бургиньон

в сотрудничестве с Эвелин Мальнуа

Совершенное сочетание вина и еды

Фотографии Даниеля Кэлэ

bpg

Лудинг

Lwine

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга, написанная Филиппом Бургиньоном, — восхитительное путешествие по миру гастрономии, во время которого у читателя не только разыграется аппетит, но и появится масса поводов для размышления и применения полученных знаний. Автор предлагает нам воспользоваться своим опытом — выбирать вначале вино и уже затем в соответствии с его особенностями выбрать блюдо, которое не только подчеркнет характер вина, но и пробудит желание экспериментировать, наблюдать, как ароматы вина и блюда, смешиваясь во рту, изменяются и обогащают друг друга. Осознав это, мы сможем почувствовать, как прекрасный союз благородного напитка и изысканного блюда дарит нашим чувствам наиболее утонченные и глубоко спрятанные нотки, ведущие к истинному удовольствию.

* * *

В этой прекрасной книге, иллюстрированной более чем 150 фотографиями, посвященной совершенному сочетанию блюд и вин, Филипп Бургиньон, один из самых авторитетных сомелье Франции, раскрывает свои секреты и опровергает общепринятые взгляды.

Для каждого вина он предлагает наиболее интересные сочетания, анализирует букеты и ароматы вин, советует блюда к ним и предлагает идеальные рецепты от известных шеф-поваров Франции.

- Филипп Бургиньон
  -
  - Предисловие переводчика
  - Предисловие
  - В поисках совершенных сочетаний…
  - Бандоль красный
  - Баньюльс
  - Барсак и Сотерн
  - Божоле Нуво
  - Шабли
  - Шампанское
  - Шато-Шалон
  - Шатонёф-дю-Пап
  - Шинон

- Кольюр/ Коллиур
- Кондриё
- Кот-Роти
- Кото-дю-Лайон
- Кот-де-Прованс белое
- Кот-дю-Рон Виллаж
- Кроз-Эрмитаж
- Гевюрцтраминер
- Грав и Пессак-Леоньян красные
- Эрмитаж белый
- Эрмитаж красный
- Херес
- Жюрансон
- Макон белый
- Мадиран
- Медок
- Меркюре красное
- Мерсо
- Моргон
- Мюскаде
- Эльзасский мускат
- Мускат Бом-де-Вениз
- Пойяк
- Пессак-Леоньян белый
- Пино гри, или Эльзасский токай
- Портвейн
- Пуйи-фюме и сансер белые
- Рислинг
- Сент-Эмильон и Помероль
- Сансер розовый
- Сансер красный
- Савеньер
- Тавель
- Соломенное вино
- Вольнэ
- Вон-Романэ
- Вина из отборных благородных ягод
- О-де-ви и ликеры
- Указатель вин и о-де-ви
- Указатель блюд и рецептов
- Практический блокнот
- Вина, которым в этом труде посвящены отдельные главы:

- notes

- ○ 1
- ○ 2
- ○ 3
- ○ 4
- ○ 5
- ○ 6
- ○ 7
- ○ 8
- ○ 9
- ○ 10
- ○ 11
- ○ 12
- ○ 13
- ○ 14
- ○ 15
- ○ 16
- ○ 17
- ○ 18
- ○ 19
- ○ 20
- ○ 21
- ○ 22
- ○ 23
- ○ 24
- ○ 25
- ○ 26

Филипп Бургиньон
(в сотрудничестве с Эвелин Мальник)
Совершенное сочетание вина и еды
(Фотографии Даниеля Кзапа)

Филипп Бургиньон с 1977 года шеф-сомелье в престижном парижском ресторане Laurent («Лоран»), расположенном на Елисейских полях. В 1978 году он получил звание «Лучший сомелье Франции». В наше время Филипп Бургиньон — один из

самых авторитетных профессионалов в винном мире, член Академии вина Франции (Académie du vin de France) и Большого европейского жюри (Grand Jury Européen). Также он читает лекции в Высшей политехнической школе (Париж).

Автор и фотограф выражают благодарность г-ну Эдмону Эрлиху, всему персоналу ресторана Laurent за их любезное отношение и терпение. Отдельную благодарность они выражают шеф-повару ресторана Филиппу Брону за его тесное сотрудничество с нами, а также благодарят Мари-Лин Салаюн, компании Cristalleries Baccarat, Riedel, Cristalleries d'Arques, Portieux, Byzance и La Belle Illoise за их любезное сотрудничество; еще Люлю за ее ветчину, Жана Шанриона из бара Le Vin des Rues за его стойку и Мари-Анну Кантен. Наконец, они считают своим

долгом засвидетельствовать их признательность Мари д'Артуа и компаниям Christofle, Erouis, мясной лавке Antiquité (г. Орвилье), Porcelaine (г. Солонь), Plaisait Orfevre, Puiforcat et Siecle за их любезность и ценное содействие.

Предисловие переводчика

Уважаемые читатели!

Предлагаемая вашему вниманию книга Филиппа Бургиньона, в прошлом шефа-сомелье, а ныне управляющего известным парижским рестораном Laurent на Елисейских полях, открывает невероятно интересный мир поисков совершенных сочетаний вин и гастрономии, этих двух важнейших составляющих французской культуры.

Книги, подобные труду Филиппа Бургиньона, как никогда актуальны. Издательский рынок России предлагает много винных справочников, энциклопедий, гидов, литературы о винных странах и регионах, винном

этикете, правилах дегустации, а также о гастрономии разных стран и народов, но очень мало книг, где эти два аспекта сведены воедино.

Автор говорит не только о классических парах «вино-блюдо» (сотерн и рокфор, порто и шоколад и т. п.), он ведет нас дальше в поисках совершенных альянсов, призывает забыть об устоявшихся шаблонах. Как вам покажется сочетание шампанского и жареных колбасок или гевюрцтраминера с пряником? Непривычно? Но эти и другие прежде неведомые союзы известных компонентов «работают», гармонично «звучат», дарят нам радость открытия и чувственное наслаждение.

Автор снова и снова повторяет, что в искусстве сочетания блюд и вин нет строгих правил и установок, а есть лишь направления и рекомендации, а также большое поле для творчества и экспериментов. Признаюсь, мне такой взгляд очень близок и дорог, поэтому я с удовольствием переводил эту книгу, пронизанную воспоминаниями детства и бесценным личным опытом автора.

Книга написана хорошим языком, и иногда мне приходилось делать над собой усилие, чтобы не переводить ее дословно, ведь многие французские термины эногастрономии заимствованы из мира музыки, поэзии, живописи… В русском языке не всегда удается найти их аналоги, и даже название книги («L`Accord Parfait») можно перевести еще и как «совершенный аккорд» или «совершенное звучание».

Большинство французских рецептов и блюд, приведенных в книге, нечасто увидишь в российских ресторанах и тем более за семейным столом, но, следуя принципам и пожеланиям автора, нам будет проще строить «взаимоотношения» между вином и кухней в дружеской компании, на пикнике или за праздничным столом.

В России культура сочетания вин и блюд, как мне видится, находится в начале своего развития, и предлагаемое издание послужит хорошим подспорьем не только профессионалам (сомелье, кавистам, сотрудникам ресторанов), но и широкому кругу читателей, интересующихся французскими винами и французской гастрономией, которые давно уже стали частью мировой культуры.

Алексей Тюрин

Винный эксперт проекта L-wine ГК «ПУДИНГ»

Предисловие

Совершенное сочетание за столом — явление достаточно редкое.

Ведь для достижения прекрасной гармонии между блюдом и вином необходимо, чтобы гости ели одно и то же блюдо. Таким образом, в поисках гармонии сомелье часто обращается в первую очередь именно к вину.

Эта книга, предлагаемая нам Филиппом Бургиньоном, — восхитительное путешествие, которое ведет нас к эмоциональному и праздничному столу. К столу, готовому удовлетворить не только наши «питательные» нужды, но, что важнее, который предлагает нам постоянно обновляемый источник удовольствия, позволяет нам общаться с благами, подаренными землей, и людьми, которые извлекли их и совершенствуют.

Автор предлагает нам воспользоваться своим опытом. Его признания происходят из желания, которое я полностью разделяю, выбирать вначале вино и уже затем в соответствии с его особенностями выбрать блюдо, которое не только подчеркнет характер вина, но и пробудит желание попеременно сочетать еду и вино. Вы делаете глоток вина, сопровождаете его пищей и вновь отпиваете из бокала и так далее. Подобное чередование доставляет нам удовольствие наблюдать, как ароматы вина и блюда, смешиваясь во рту, изменяются и взаимно обогащают друг друга. В этом случае, если мы достаточно наблюдательны и внимательны, можно почувствовать, как этот союз в едином порыве дарит нам наиболее утонченные и глубоко спрятанные нотки, ведущие к истинному удовольствию.

Этот прекрасный труд написан в полном соответствии с духом французской гастрономии, для которой свойственно сочетать за столом блюда и вина. В действительности гастрономия без вина становится пресной и короткой. Время, проводимое за столом,

конечно же заключается не только в поглощении пищи и вина за обсуждением ежедневных событий, но и в умении вести разговор об изысканной кухне и о тех утонченных вещах, которые рождают в нас эмоциональные переживания. Начиная изучать исторический аспект и роль вина за столом в разных, как крупных, так и менее известных, винодельческих регионах страны, читатель, я на это очень надеюсь, узнает, как различные сочетания воплощаются в разных областях. И если уделить немного времени анализу этих сочетаний, тогда обыденные на первый взгляд вещи приобретут особую важность.

Жак Пюизе

Почетный президент национального и международного Союза энологов Франции

В поисках совершенных сочетаний…

У каждого есть свое личное восприятие вкусовых оттенков, свой порог терпимости к уровню сахара, соли, кислотности или горечи… Поэтому давайте большую свободу своей фантазии и импровизации!

Могу признаться, что, работая сомелье в ресторане, я не так уж часто встречаю действительно совершенное сочетание. Для достижения прекрасной гармонии между блюдами и винами за столом необходимо, чтобы все гости ели одно и то же блюдо, что

случается редко, или чтобы им подавали большое количество вин, что очень трудно осуществить. Поэтому сомелье становится человеком компромисса. Он умело склоняет гостя к выбору определенного вина, но при этом зачастую чувствует себя не вполне удовлетворенным.

Поэтому нас не может не волновать необходимость подобрать к вину гармоничное сочетание. Жак Пюизэ (Jacques Puisais) выступил новатором, когда около двадцати лет назад выдвинул идею заказывать вначале вино и уже к нему подбирать блюда, которые будут его сопровождать. В некоторых ресторанах и бистро Франции при подаче вин с тех времен руководствуются этим принципом, но он, тем не менее, в какой-то мере все еще остается противозаконным.

Когда мы у себя дома, то без особых раздумий можем достать из погреба бутылку вина и приготовить к нему то блюдо, которое позволит выбранному нами вину лучшим образом себя выразить. Но нет ничего более субъективного, более неуловимого и более эфемерного, чем «совершенное» сочетание. Идеальный «марьяж»[1] блюд и вин очень трудно систематизировать, так же, как порой бывает трудно определить, что создает гармонию в той или иной семейной паре. Поэтому комбинация, которая себя однажды хорошо показала, в другой раз с тем же блюдом и теми же друзьями или гостями может вызвать совершенно другие ощущения. Поэтому сочетание не поддается рациональному объяснению. В этой науке не существует абсолютной истины, и роль сомелье (и наша также!) не заключается в простом объяснении, что это сочетание хорошее, а это — плохое. И если кто-то любит запивать устрицы сотерном, то почему мы будем утверждать, что он не прав?

> Соломенное вино, которое само по себе уже является десертом, хорошо сопроводить сухими бисквитами или блинчиками, посыпанными сахарной пудрой. Откупорить бутылку этого необычного вина в дружеской компании будет исключительным событием, когда можно разделить удовольствие с близкими людьми.

Общие суждения не могут все объяснить, всему вынести окончательную оценку. Академические правила предписывают нам, что нельзя подавать красное вино к яйцам, к блюдам с уксусной заправкой, к спарже или зеленым овощам, а белое разумно в сочетании с рыбой, а лучшее вино (т. е. выдержанное) следует приберечь на конец трапезы, когда будут подавать сыры. Но с опытом приходит понимание, что реальность не настолько точно очерчена. Так, некоторые красные вина являются

отличными «сообщниками» рыбных блюд, но нужно выбирать самые молодые, наименее танинные и подавать их следует намного более охлажденными, чем это принято. Некоторые белые вина — отличные спутники сыров, и причем тех сыров, с которыми, как считается, они не должны сочетаться. Ничто не является навсегда застывшим или окончательным; привычки меняются и вина также.

Профессия сомелье учит, что чем глубже погружаешься в мир вина, чем больше делаешь успехов, тем больше вероятность совершить ошибку. Именно поэтому в таком сложном упражнении, каким является гармоничный альянс между блюдами и винами, не стоит быть слишком категоричным. И если во время слепой дегустации вы не можете отличить сент-эмильон от пойяка (никто не может утверждать, что обладает такими способностями), то как можно навязывать одно из этих вин, а не другое, при подаче жиго из баранины? Вполне очевидно, что подойдет каждое из указанных вин.

Подобным образом охотник, который приносит бекаса, и рыбак, поймавший речную форель, достанут (из погреба) лучшую бутылку вина, и сочетание, которое можно назвать малоакадемическим, будет, тем не менее, идеальным в их глазах. Все это относительно. Нужно уметь быть терпимым, и приходится все чаще с этим соглашаться.

Понятие гармонии между блюдом и вином обнаруживает самую высокую степень субъективности. Оценка вина, поданного без сопровождения, основывается на множестве иррациональных параметров — регион его происхождения, культура, этикетка, пристрастия… Так же, как и в том, что касается вкуса, никто не обладает истиной в последней инстанции. Результаты дегустации варьируются в зависимости от индивидуальных особенностей каждого участника, а также от состояния его здоровья, которое влияет на оценку характеристики вин.

> Богатство заключается не в погребе, а в бутылках, которые ты выпил. Мне кажется, что лучше коллекционировать пустые бутылки, этикетки, пробки… Так будем же собирать воспоминания о хороших винах как воспоминания о путешествиях, которые мы когда-то совершили!

У каждого свое собственное восприятие вкуса, свой собственный порог терпимости к сладкому и соленому, к кислому и горькому, к горячему и холодному… Поэтому необходимо оставить значительное пространство для личной свободы и импровизации.

Сомелье — это человек, который любит вина. Он также знает, что вино — это результат таланта винодела и превратностей климата. Это «произведение», к открытию которого он сопровождает посетителей ресторана, чтобы избежать того, чтобы те не «прошли мимо». Необходимо любить вино. Для многих эта любовь начинается в подростковом возрасте, когда впервые пробуешь вино ради опьянения, которое оно доставляет. Затем вас охватывает желание пойти дальше, чтобы понять, что же кроется в глубине этого напитка. За каждым вином стоит человек (и часто не один), винодел, давший ему рождение. Они, виноделы, очень часто так гордятся своими лозами! В отличие от крестьян, они никогда не жалуются на неудачи.

Вино делится своей магией, и сомелье — это не кто иной, как продавец грез, который усиливает первоначальное очарование от этикетки вина. Необходимо, чтобы это было именно так, вино не может быть чем-то анонимным — точно так же, как духи без названия не способны заставить мечтать. Аура, окружающая бутылку шато икем[2], тотчас же приукрашивает и само вино; правда, иногда существует риск разочароваться в нем, если его качество окажется ниже ожидаемого.

Вино всегда должно быть качественным. Это лейтмотив Анри Жейе (Henry Jayer), «отца» бургундского Vosne. В бочке, до или после розлива по бутылкам вино не должно иметь никаких оправданий. Однако у виноделов всегда найдется полно всяких извинений, если качество вина не очень хорошее — «его только что разлили по бутылкам», «оно слишком молодое» или, наоборот, «оно слишком старое», «это плохая луна»… Каждый

защищает свое любимое дитя. Тем не менее необходимо придерживаться объективности, несмотря на дружбу или человеческие отношения. Нужно беречься любых предрассудков и не сомневаться сказать, что находите это вино плохим, если оно действительно плохое, невзирая на его этикетку, даже если это трудно допустить. Этот принцип стал для меня еще более важным, когда г-н Эрлих (Ehrlich), гендиректор фирмы Laurent, поделился им со мной, когда я делал свои первые шаги в этой профессии.

В таком сложном упражнении, как поиск гармоничного сочетания между блюдом и вином, никогда не нужно быть слишком категоричным. Так как никто не в состоянии отличить медок от сент-эмильона во время слепой дегустации, почему мы должны навязывать гостю к говядине именно медок, а не другое вино?

Я вспоминаю о профессиональных дегустациях, в которых я принимаю иногда участие. О тех дегустациях, когда приходится выплевывать вино, не глотая его. Оканчивается это тем, что суждению подвергаются нестандартные вина, сделанные единственно для того, чтобы произвести впечатление и победить. Позже замечаешь, что за столом эти вина «чувствуют себя» не так

хорошо. А если за столом сидят двое, то им трудно выпить бутылку такого вина! Это нецелесообразно для нашей западной культуры потребления вина. Я бы хотел, чтобы вино всегда присутствовало на столе, именно в этом его призвание. Оно высвобождает смелость, подогревает чувства, помогает влюбленному объясниться в любви, делает робких более решительными. Вино позволяет мечтать, помогает отправиться в путешествие.

В то же время «вина-монстры» породили к жизни в США и в Азии спекулятивные тенденции. Вина коллекционируют, как картины. Погреба составляются таким образом, чтобы не пить вина в дальнейшем, когда они будут обладать наилучшей выразительностью, а чтобы на них наживаться. Это уже не погреб

«частного человека». Мне кажется, что лучше коллекционировать пустые бутылки, этикетки, пробки… Я храню воспоминание о содержимом бутылки Mouline'83[3] как о более волнующем и более дорогом, чем эта же самая бутылка, но целая и упоминаемая на торгах аукциона! Богатство заключается не в погребе, а в бутылках, которые ты выпил. Так будем же собирать воспоминания о хороших винах как воспоминания о путешествиях, которые мы когда-то совершили.

> В зависимости от культуры некоторые вина будут оценены нашими органами чувств совершенно по-разному. Например, херес в Испании является повседневным вином, в Англии он скорее служит признаком утонченности и умения жить, а во Франции он почти не известен и носит статус едва ли не маргинального вина.

Фотографии, помещенные в этой книге, часто демонстрируют лучшие условия для достижения правильной сочетаемости. Также я отверг слишком большие бокалы, иногда выполненные в стиле барокко, которые чаще выявляют дефекты вина, чем подчеркивают его достоинства, равно как и низкие бокалы (без ножки), которые не позволяют судить о плотности и структуре вина. Игнорируя искусство приготовления блюд, я решил акцентировать внимание на самом вине, а именно на его цвете. Для этой цели были выбраны белые и светлые скатерти, а не красивые цветные с рисунком. Наконец я остаюсь умеренным в описаниях вин, даже если я думаю, что можно все себе позволить, и стараюсь избегать быть слишком кратким и бедным в изложении, так же как и быть излишне образным и педантичным.

Тот, кто хочет передать испытанные им ощущения от дегустации какого-либо вина, должен избегать употребления поэтических выражений, иначе его слова не будут достоверны.

В качестве иллюстраций я выбрал как престижные крю, так и более скромные вина — великие или нет, они дарят одинаковое удовольствие. Со всем не обязательно, что наиболее известные кюве оставляют самые лучшие воспоминания, и не самые прекрасные бутылки доставляют самую огромную радость.

Лучшее сочетание будет всегда сочетанием атмосферы за столом, на строения присутствующих, окружения в целом. Намного лучше плохое сочетание вино-блюдо, но о котором мы спорим и которое разделяем, чем хорошая пара, но не прочувствованная и не оцененная. Вино — это прежде всего акт деления и причастия, со всей его символической силой, которое вызывает в уме суждения, привитые нашей цивилизацией.

Бандоль красный (Bandol rouge) *Прованс*

Бандоль «любит» яркие и сильные вкусы и охотно сочетается с такими выдержанными сырами из Бургундии, как эпуас или сито, в то время как они могут «разрушить» ароматы самых прекрасных бургундских вин кот-де-бон и кот-де-нюи.

Несмотря на то что в Провансе в 1960-х годах зародилась

мода на розовые вина, это не только родина одних лишь rose, здесь также производят качественные красные вина, среди которых наиболее интересным является бандоль (Bandol), блестящее отражение сорта Мурведр, самого прекрасного средиземноморского сорта винограда, который в этом случае проявляет свои лучшие качества.

Это вино создано не для того, чтобы его пить молодым, — в свои первые годы оно еще слишком танинное и суровое. Зато с возрастом, когда чудесный черный оттенок этого вина начинает приобретать медные отливы, его танины смягчаются, а присущие ему ароматы пряностей и косточковых фруктов эволюционируют в нотки кожи, чабреца и чернослива, за которые его так ценят. Присущая бандолю сладковатость и плотность структуры равняет его с другим прославленным вином из Долины Роны — вином шатонеф-дю-пап (Châteauneuf-du-Pape), с которым его даже можно спутать во время слепой дегустации.

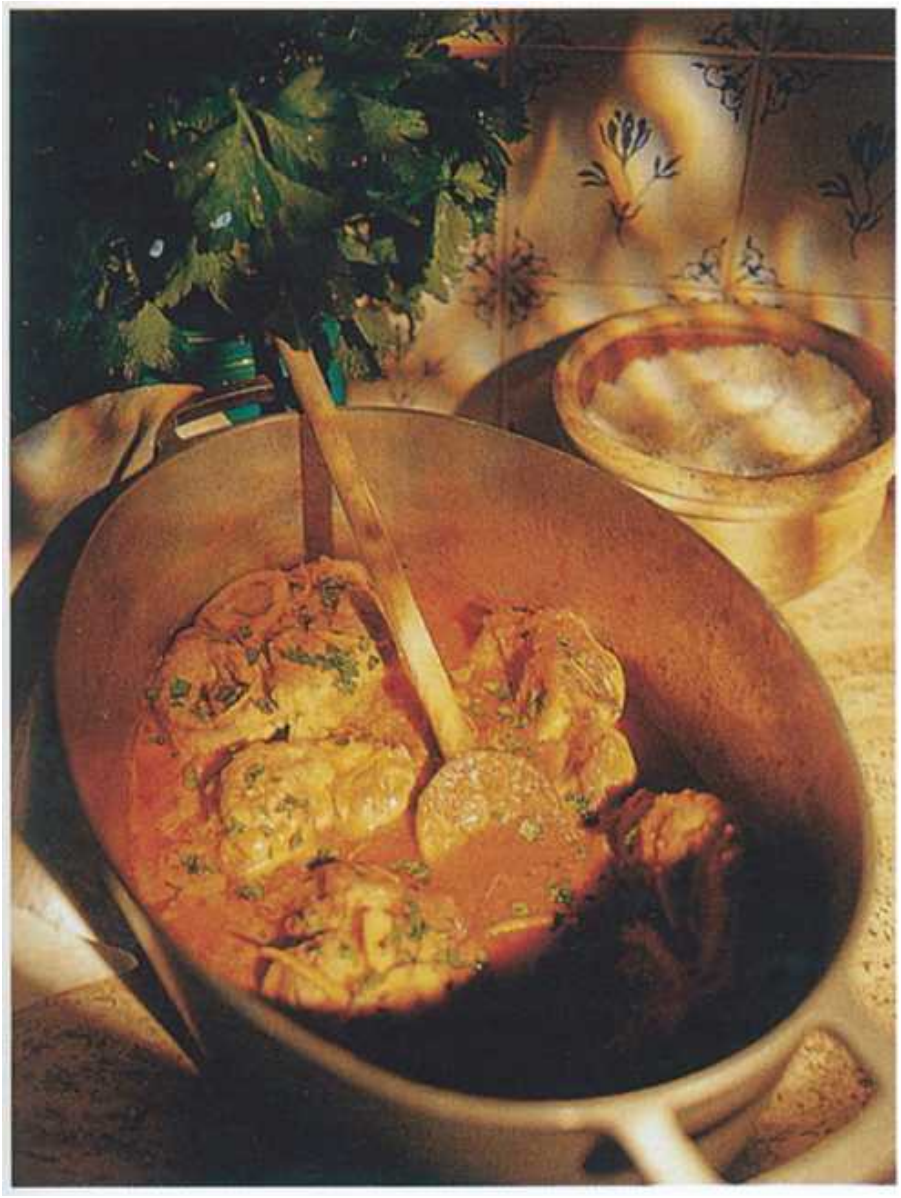
Вкус красного бандоля, достигшего зрелости, расцветает в сопровождении тушеных маслянистых блюд. Оссо буко (osso buco[4]), специалитет миланской кухни, выступает весьма достойным компонентом в этом альянсе. Цитрусовые нотки этого блюда, и особенно цедра апельсинов, перекликаются с букетом бандоля, а некая сладость каждого из партнеров этой пары проявляется наилучшим образом. К зрелому бандолю хорошо подходит кролик с черносливом, так как чернослив удачно сочетается с ароматами сухофруктов, которые присущи этому вину. Такие блюда, как козленок или косуля, приготовленные с незначительным добавлением пряностей и ароматизированные лавровым листом, хорошо сочетаются с танинами вина. А бандоль, предлагаемый к крупной дичи, например с мясом кабана, привнесет в это сочетание горячую нотку, которая так хороша с зимними или осенними блюдами.

Ярко выраженная индивидуальность красного бандоля, иногда сравнимая с характером вин из Долины Роны, также способна подчеркнуть достоинства китайской кухни, известной своими сладко-солеными блюдами, чьи компоненты, образно говоря, «поют во рту». Таким образом, хрустящая глазированная утка (известная как «утка по-пекински») будет великолепным сопровождением этого вина. Бастилла с мясом голубя (pastille au pigeon) или таджин по-марокканси (tajine marocain) по этой же причине подходят к этому вину.

Аналогично красным винам кот-де-прованс (Côtes-de-Provence) молодой бандоль менее удачного миллезима можно подать к столу слегка охлажденным. Он будет без особых препятствий сопровождать такие ароматные сорта рыбы, как

барабулька или фрикасе из осьминога (supions à lencre). Я также нахожу чудесным его альянс со стофикадо (stoficado), рыбным блюдом из Ниццы на основе трески, которое также популярно в Португалии и чей очень мощный вкус вызывает большие сложности при подборе к нему подходящего белого вина.

Так как бандоль любит яркие и сильные вкусы, он охотно сочетается со зрелыми бургундскими сырами, такими как эпуас или сито, в то время как эти сыры могут «уничтожить» ароматы самых прекрасных бургундских вин кот-де-бон и кот-де-нюи. Эта встреча вина и сыров в конце ужина никого не оставит равнодушным!



Вкусы красного бандоля, достигшего зрелости, наиболее ярко проявляются в сочетании с таким тушеным маслянистым блюдом, как оссо буко.

Блюда, подчеркивающие достоинства бандоля

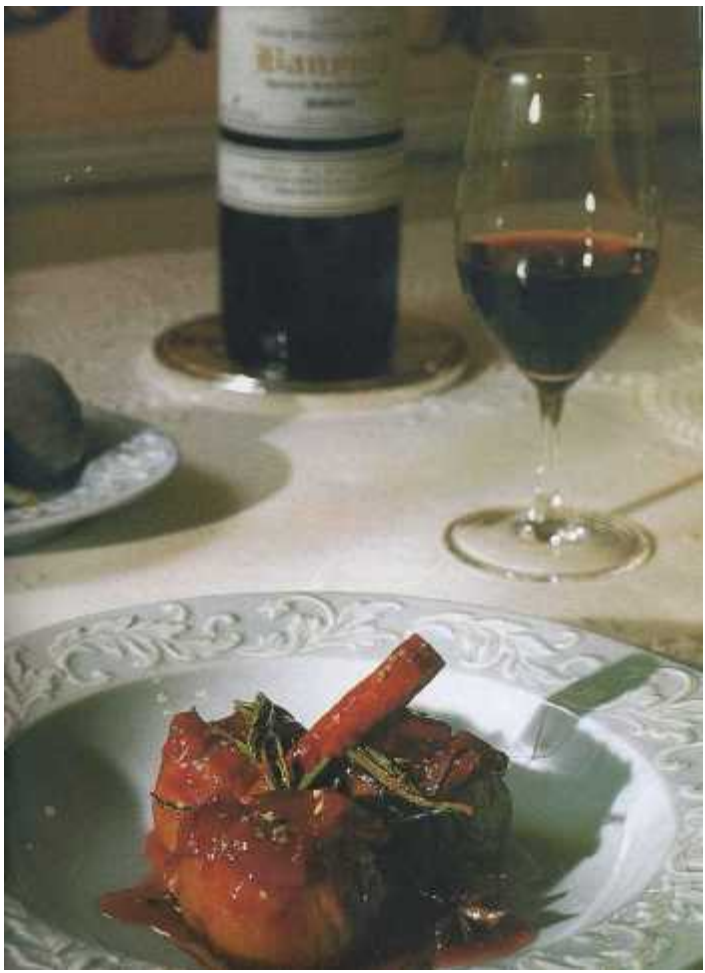
Оссо буко
Кролик с черносливом

Жареный козленок
Таджин
Фрикасе из осьминога
Сыры из Бургундии

Вина, близкие по стилю к бандолю

Некоторые красные кот-де-прованс (Cotes-de-Provence rouge)
Красное белле (Bellet)
Красное палет (Palette) из Экс-ан-Прованса
Кото д'экс (Coteaux d'Aix)
Кото-де-бо (Coteaux-des-Baux)
Кальви (Calvi), Корсика
Красное порто-веккио (Porto-Vecchio rouge), Корсика
Красное патримонио (Patrimonio rouge), Корсика
Красное аяччо (Ajaccio), Корсика

Баньюльс
(Banyuls)
Руссильон



Старый баньюльс может претендовать на целый спектр различных десертов. Ароматы вина в точности отвечают карамельному крему, крем-брюле, каталанскому крему и чернослив в вине. Он еще более усиливает мощь и присущий ему букет с десертами на основе шоколада или с бисквитом, пропитанным арманьяком с добавлением цитрусовых, имбиря, перца и

корицы…

При разговорах со своими коммерческими партнерами, которые хорошо разбираются в винах, виноделы Руссильона любят сравнивать баньюльс с вермутом, с «вареными винами»[5] или со сладкими аперитивами. Тем не менее баньюльс это прежде всего именно вино. В наше время оно постепенно занимает свое место среди вин категории гран крю[6] благодаря усилиям нескольких страстных виноделов, таких как д-р Парсе (Parcé) или семья Дорэ (Dauré), которые производят свой баньюльс, сохраняя традиции и применяя передовые технологии. Я искренне этому радуюсь, так как только высокое качество этих вин способно спасти исторический виноградник, наследие карфагенцев, чьи крутые террасы, обращенные к морю, вызывают острую зависть у агентов по торговле недвижимостью.

Баньюльс будет вести себя по-разному за столом в зависимости от способов его производства. Его могут разлить по бутылкам достаточно рано, собственно в этих бутылках он и созревает дальше (в этом случае эти вина называются «римажи»[7]), либо он может зреть в чанах или больших стеклянных бутылях-бонбон (фр. bonbonnes). Все это ведет к широкой палитре гармоничных и даже роскошных сочетаний, о которых большинству любителей вин чаще всего даже неизвестно. Совершенно новый опыт ждет тех, кто будет рассматривать это вино отличающимся от всех остальных сладких вин, как оно того и заслуживает.

Для молодых римажей свойственны ароматы косточковых фруктов, черники и ежевики. У них натуральное содержание сахара, на вкус они сладковатые, даже сладкие, и всегда имеют долгое послевкусие. Именно поэтому они чудесно сочетаются с ярко выраженными ароматами свежей дыни, если ее подать в качестве закуски и слегка поперчить. Баньюльс в этом качестве, по моему мнению, является лучшим «сообщником», чем традиционный порто. Но ради всего святого, не наливайте вино в саму дыню, его место в бокале!

Баньюльс также весьма уместен в сочетании с сырами. Он окажет особую честь сырам с голубой плесенью — блё-де-Кос (bleu des Causses), блё-д'Овернь (bleu d'Auvergne), фурм д'Амбер (fourme d'Ambert), также нельзя забывать о рокфоре (rauquefort) и стилтоне (stilton). Мощь вина и сила сыров встречаются, чтобы объединиться в прекрасный и гармоничный союз во рту.

Эти римажи, имеющие великолепный и практически черный цвет, — восхитительные десертные вина. Они отлично себя чувствуют со сладкими блюдами на основе фруктов (особенно

если это красные фрукты). Баньюльс может похвастаться тем фактом, что это одно из тех редких красных вин, которые могут смело сочетаться с горьким шоколадом. Он составляет восхитительную и вкусную пару с любыми видами десертов на основе шоколада, будь это открытые пироги, суфле, кремы, помадки или муссы… Созревая в бутылках, римажи медленно эволюционируют, подобно винам гран крю. Они развивают сбалансированный букет, полный нотки торрефакции (жареный кофе, шоколад и кожа). В этом случае они готовы смело сопровождать рагу из зайца или фазана, приготовленного с какао-бобами, а также рагу из лангустина, тушенного в вине. Римаж — идеальный компаньон для таких сильных и ароматных блюд.

Баньюльс, выдерживающийся в чанах или в стеклянных бутылях, быстрее достигает своей зрелости из-за оксидации, которая осуществляется в этих условиях. Вина в этом случае приобретают характер «рансьо», который не является дефектом, вызванным избытком кислорода. Вино насыщается эфирными нотками, тонами пряностей, восточными ароматами, а само вино становится менее тельным, приобретает ярко выраженный спиртуозный вкус и исключительно долгое послевкусие. Это так называемое натурально сладкое вино (фр. vin doux naturel) будет прекрасно с уткой с пряными травами, известной под названием «утка Апиция» (canard Apicius). Заслуга открытия этой несравненной пары принадлежит сомелье Дидье Бюро (Didier Bureau). Надо признаться, что в этой профессии очень редко можно встретить тех, кто способен принести в жертву свое доброе имя ради одного сочетания! Он сумел убедить Алена Сендеренса (Alain Senderens) в «законности» этой экстраординарной ассоциации. Сочетание утки, глазированной медом, приправленной корицей и гвоздикой, с гарниром из финикового пюре и старого баньюльса, имеющего восточный вкус, поразительно. Это действительно «горячий аккорд», сочетание, которое способно унести к другим высотам; это смелость, которая открывает новые горизонты…

Созреваемый под открытым воздухом на солнце в больших стеклянных бутылях баньюльс имеет красивый желто-золотистый цвет, который заставляет забыть о том, что в молодости это вино было красным. Оно создает хорошую гармонию с кофейным десертом или с итальянским тирамису, а также элегантным образом дополняет легкость «наполеона», пропитанного ванильным кремом.

Но самое лучшее сопровождение для старого баньюльса с нотками рансьо — свежий инжир, приготовленный в особом компоте с добавлением перца, корицы и розмарина и

приправленный легким сиропом на основе самого вина. Мощь вина превосходно сочетается с пряными нотками блюда, к которым так трудно подобрать какое-либо другое вино. Это истинное наслаждение!

Вина, близкие по стилю к баньюльсу

Мори (Maury)
Ривзальт (Rivesaltes) Расто (Rasteau) Порто (Porto), Португалия

Блюда, подчеркивающие достоинства баньюльса

Дыня
Утка Апиция
Сыр блё-де-кос
Шоколадные десерты
Инжир с розмарином

Инжир с розмарином. Рецепт Филиппа Брона[8], ресторан «Лоран» (Laurent)

12 шт. фиолетового свежего инжира
2 кусочка засахаренного имбиря
Палочка корицы, разрезанная на 4 части

2 звездочки бадьяна, разделенные на 2 части
4 веточки розмарина
2 ст. л. розмаринового меда
4 ст. л. смородинового желе
10 зерен черного перца
Сок одного лимона

Разрежьте засахаренный имбирь на небольшие кусочки. С помощью кончика ножа сделайте отверстия в инжире и нашпигуйте его имбирем. Отложите в сторону.

Положите в кипящую воду все ингредиенты, затем добавьте туда инжир. Отваривайте в течение 10 минут, потом сервируйте в отдельных глубоких тарелках инжир с соусом, получившимся от варки. Добавьте веточки розмарина и другие специи. Можно также подать инжир с ванильным мороженым или с мороженым, политым медом.

Барсак и Сотерн (Barsac & Sauternes) *Бордо*

«Великое вино — это вино, сочетающее в себе крайности. Это прекрасно танцующий Орсон Уэллс[9] (Orson Wells)». Это определение дегустатора Мишеля Довaза (Michel Dovaz) наилучшим образом отражает характер сотерна, так как это вино гармоничным образом объединяет в себе сахаристость и кислотность, полнотелость и легковесность. Хотя этот образ необычен, но для меня он отражает персональный характер этого

великого вина из Бордо. Можно любить или не любить сладкие вина, но сотерны никого не оставляют равнодушным. Был период, когда это вино наших бабушек, которое во времена их молодости постоянно сопровождало банкеты, праздничные обеды и свадебные столы, было почти забыто. Сегодня благодаря постоянным усилиям виноделов региона Сотерн оно находится в зените своей славы. Имея «взрывоопасный» и несколько показной характер, эти вина говорят сами за себя и заставляют других говорить о себе. Сотерн остается редким вином, так как для его рождения необходимы определенные климатические условия, что случается не каждый год. Это великое вино, как никакое другое, может появиться на свет только при благоприятной поздней осени, когда чередование жаркого солнца и влажности провоцирует образование знаменитой «благородной плесени», которая концентрирует виноградный сок и значительно улучшает качество винограда. Именно в такие годы букет вина, и так уже достаточно мощный и сложный, становится неуловимо воздушным и сверхлегким, полным превосходных ароматов, которые в своем сложном букете имеют даже уксусные нотки. Однако гармония вина настолько совершенна, что это не воспринимается как недостаток.

За столом сотерн позволяет большое количество фантазий. Я ценю его в качестве аперитива, но также чудесным образом он сопровождает такие сыры, как лангр, блё-д'Овернь или — вершина утонченности — рокфор.

Говоря о сочетаниях сотерна с гастрономией, общая

тенденция очень часто ограничивается его подачей к фуа-гра, этому непременному атрибуту праздничных застолий и звезде французской кулинарии. Но в случае с сотерном мне не кажется, что можно ограничиться только этим незаменимым на первый взгляд «помощником», ведь другие достойные пары также имеют право на существование! Конечно, сотерн и фуа-гра — это возможное сочетание, однако я не большой сторонник такого альянса. Несмотря на это, если вы придерживаетесь подобного классического и регионального подхода, то надо остановить свой выбор скорее на молодом сотерне, имеющем ароматы дубовой бочки, тона меда и виноградного варенья, чем на выдержанном вине, для которого характерными будут утонченные ароматы цитрусовых фруктов.

Это ликерное вино, образно говоря, «имеет много других струн на своей арфе» и допускает большое количество фантазий за столом. Я нахожу возможность использования сотерна в качестве аперитива как одну из самых эффектных. В начале ужина сотерн будет превосходно сопровождать блюдо из зобной железы теленка (ris de veau), тушенной в сливках; также оно великолепно сочетается с различными блюдами в виде желе. Сотерны превосходно подходят к салату из куриной грудки с соусом на основе мясного сока, оливкового масла и винного уксуса. Можно развить эту смелую мысль еще дальше и предложить сотерн к благородным сортам рыбы, таким как тюрбо или морской язык в сопровождении масляного соуса, который будет перекликаться со сладостью вина. Выдержанные сотерны будут превосходны в качестве сопровождения домашней птицы в сливках, или еще лучше их подать к утке в апельсинах. В этом случае цитрусовые нотки аромата как блюда, так и вина будут великолепно соответствовать друг другу.

Сотерн отлично гармонирует с сырами с очень сильными ароматами, такими как лангр (langre). Но особенно чудесно он сочетается с сырами с «голубой плесенью», например блё-д'Овернь (bleu d'Auvergne), блё-де-Кос (bleu des Causses) или — вершина утонченности — с очень жирным рокфором (Roquefort), особенно если он происходит из местечка Барраньод (Barragnaudes). В этом случае во рту происходит слияние сыра и вина по текстуре, мощи, даже в некотором роде по «резкости», при этом такое сочетание всегда отличается большой нежностью и изысканностью.

Теперь рассмотрим привычку, укоренившуюся в сознании, — пить сотерны с десертами. На мой взгляд, это сочетание не столь очевидно, так как сладость десертов способна ослабить или даже нейтрализовать ликерный характер самого вина. Поэтому по

преимуществу следует избегать тортов и пирожных с шоколадом, а также десертов с красными (как правило, кислыми) ягодами (красная смородина, клюква и т. п.). Зато все десерты на основе миндаля, такие как слоеные торты с миндальным кремом (pithiviers), блины с миндальный начинкой или бланманже (blanc-manger), выгодно подчеркнут медовые ароматы сотерна благодаря богатому сладковатому вкусу и характерному аромату этих десертов. Сабайон (sabayon) на основе сотерна, фисташковое мороженое, такие региональные десерты, как «ландский пастис» (pastis landais) с флёр д'оранжем, а также бордоские канеле (cannellées bordelaises) тоже будут превосходным дополнением. Стоит упомянуть и сицилийский десерт, состоящий из апельсинов с красной мякотью, которые нужно порезать на дольки и полить бальзамическим уксусом с оливковым маслом. В компании с сотерном он способен выявить необычные утонченные кисло-сладкие вкусовые оттенки обоих «компаньонов».

Вина, близкие по стилю к сотерну

Сент-круа-дю-мон (Sainte-croix-du-mont)
Лупиак (Loupiac)
Серон (Cerons)
Монбазийяк (Monbazillac)

Блюда, подчеркивающие достоинства сотерна

Салат из курицы с соусом из винного уксуса
Зобная железа теленка в сливках
Утка в апельсинах
Рыба тюрбо с соусом из сотерна
Рокфор
Слоеный торт с миндальным кремом

Апелласьоны Сотерн и Барсак

Часто путают между собой эти два апелласьона. Но если барсак, являясь вином из одноименной коммуны области Сотерн, может называться сотерном, то обратное положение вещей невозможно.

Божоле Нуво (Beaujolais Nouveau) *Бургундия, Божоле*

Божоле нуво — вино для праздника. Вино, создающее веселую и непринужденную обстановку, вино стоек баров и кафе.

Можно даже сказать, что это простое вино стерпит, если его будут пить стоя, и это его качество является и его достоинством.

В третий четверг ноября прибывает божоле нуво, а вслед за ним целая плеяда молодых вин, происходящих из долины Роны, Турени и Лангедока, заполоняют стойки баров. Божоле нуво стало настоящим национальным институтом и символом. Я сам очень привязан к традициям, которые связаны с сезонными изменениями и о которых жители больших городов имеют привычку забывать из-за отсутствия подобных «точек отсчета». Подобным образом, как овощи и фрукты напоминают нам о том, что существуют сроки сбора урожая, существует вино, для которого в сентябре наступает сезон сбора винограда, а спустя два месяца оно уже появляется на стойках бистро.

Еще двадцать лет назад с началом осени в некоторых парижских бистро появлялись бочки с молодым вином, как правило, с гайяком (Gaillac). Эта традиция, связанная с молодыми винами, постепенно исчезла, за исключением, может быть, традиционных эльзасских ресторанов, называемых winstubs. Поэтому я рад, что с божоле нуво этот ритуал получил свое второе рождение.

Это вино, создающее веселую и непринужденную обстановку, вино стоек баров и кафе. Можно даже сказать, что это простое вино стерпит, если его будут пить стоя, и это его качество является и его достоинством. То, что многие рассматривают как присущие божоле нуво недостатки — отсутствие прозрачности, наличие остаточной углекислоты, невысокий уровень спирта 10,5-11˚, на самом деле таковыми не являются. Божоле нуво — это так сказать «новорожденное» вино, и не стоит спешить делать из него «взрослое» вино. Оно должно сохранить свой натуральный характер, и пить его нужно, чтобы утолить жажду. А когда говорится «натуральный», имеют в виду вино, сделанное без добавления серы, без применения шаптализации и без добавления искусственных дрожжей, которые и привносят в вино эти пресловутые ароматы бананов и английских леденцов.

Как и большинство молодых вин, божоле нуво — вино для праздника. По моему мнению, это его первоочередная функция. Нужно уметь пользоваться моментом, так как срок жизни этих вин короток; он длится не больше месяца, максимально с 15 ноября до середины декабря. Божоле нуво следует пить прохладным, как это любят делать лионцы, в сопровождении одного, единственного блюда в кругу друзей, например, можно предложить суп пот-о-фё (pot-au-feu), рубец (gras double), хорошие местные лионские блюда, состоящие из различных мясных закусок, колбас и колбасок (в том числе сухих)… Среди сыров хороший канталь (cantal) лучше остальных выделит и усилит первичные и фруктовые ароматы этого вина.

Подводя итог сказанному, я думаю, что в случае с молодыми винами не блюда подчеркивают их достоинства, а атмосфера, которая царит во время их дегустации. Друзья, с которыми вы собрались за столом, удачная вечеринка, встреча приятелей за стойкой кафе — вот лучшие ингредиенты идеального сочетания с божоле нуво.

Вина, близкие по стилю к божоле нуво

Все молодые вина:

Кот-дю-рон нуво (Côtes-du-Rhone nouveau)

Турен нуво (Touraine nouveau)

Лангедок-руссильон нуво (Languedoc-Roussillon nouveau) и т. п.

Блюда, подчеркивающие достоинства божоле нуво

Колбасные изделия

Пот-о-фё

Сыр канталь

На 8 человек:

1 кг говядины (берцовая часть)
1 кг реберной части
1 кг мякоти лопаточной части
1 говяжий хвост, порубленный на куски 2 шт. костей (мозговых)
1 курица (не очень жирная)
1 кг моркови
1 корень сельдерея
750 г репы
6 шт. лука-порея
2 шт. репчатого лука
6 шт. картофеля
1 букет гарни[10]
3 дольки чеснока
3 бутона гвоздики
20 горошин перца

Положите мясо и кости в скороварку, наполненную холодной водой. Доведите воду до кипения, тщательно снимайте пену, посолите и поперчите. Оставьте кипеть на медленном огне на 1 час.

Затем добавьте морковь, букет гарни, чеснок и репчатый лук, нашпигованный гвоздикой. Оставьте кастрюлю кипеть на огне еще на 45 минут, затем добавьте корень сельдерея, лук-порей, связанный в пучок, репу и курицу со связанными крыльями. Оставьте вариться на очень медленном огне еще на 2 часа.

Отварите отдельно в подсоленной воде картофель в течение 20–30 минут.

Опустите мозговые кости в кастрюлю с кипящим бульоном, в котором тушились мясо и овощи.

Выньте мясо и овощи, выложите их на предварительно подогретое сервировочное блюдо, рядом положите отварной картофель.

Подайте предварительно обезжиренный бульон (профильтруйте через ткань, сложенную в несколько раз) и приправы — корнишоны, соль крупного помола, горчицу, а также сельский хлеб.

Шабли (Chablis) *Бургундия*

> В зависимости от выдержки в чанах из нержавеющей стали или в дубовых бочках шабли развивает либо нотки цветущей акации, либо папоротника, мха и грибов. Эти ароматы еще больше усилятся, если вино перелить в графин.

Обычно я предпочитаю пить шабли утром, а не вечером. Это кажется трудно объяснимым, но его кислотность лучше воспринимается и переносится именно утром и кажется более агрессивной вечером. Кроме того, это, возможно, связано с цветом вина, так как золотисто-зеленоватый оттенок шабли со временем постепенно приобретает янтарные, насыщенные золотистые и золотисто-желтоватые оттенки, особенно характерные для очень жарких лет.

В зависимости от того, проходило ли созревание шабли в чанах из нержавеющей стали или в дубовых бочках, получают либо вино с ароматом цветов акации, который проявляется по истечении двух лет, либо более сочное, более жирное, более сладковатое и более маслянистое вино, которому требуется больше времени, для того чтобы раскрыть присущие ему нотки папоротника, мха и грибов. Ароматы этих вин еще больше усилятся, если их, а в особенности вина с указанием grand cru, перелить в графин (декантер).

Любому шабли присущ общий характер, своего рода показатель, присущий всему апелласьону, — природная кислотность, которая считается не недостатком, а, наоборот, признаком качества. Она является результатом одновременно происхождения сорта Шардоне с терруара Шабли и северного расположения самого региона. Именно из-за этого ощущения кислотности рождаются сочетания шабли с различными продуктами и блюдами. На этом стоит сыграть, либо усиливая эту связь, либо, наоборот, приглушая или маскируя ее.

Существуют классические сочетания, в которых шабли выступает весьма удачно, например, в паре с пирогом из заварного теста с сырной начинкой (gougère). Пирог подчеркивает достоинства шабли, и это сочетание легко реализовать. Мне кажется, что, в отличие от этого, союз шабли и бургундских

улиток — эскарго (escargot) не настолько удачен, как это принято считать. Ароматы чеснока и петрушки, смешиваясь в единое целое, будут слишком сильными по отношению к ароматам шабли. При этом эскарго от этого сочетания выиграют больше, чем само вино. Но так как эта культурная традиция региона существует с незапамятных времен и вызывает тем самым уважение, то с ней приходится мириться. Но мы при этом должны отдавать себе отчет, что это сочетание не является идеальным, и в этом случае следует остановить свой выбор на обычном шабли. Тем не менее до сегодняшнего дня я все еще не нашел решения, каким вином сопровождать эскарго, но я все еще в поиске!

С сосиской-андуйет (andouillette), имеющей столь характерный аромат, будет такая же ситуация — блюдо доминирует над вином, которое становится на его фоне незаметным.

В отличие от этого примера, шабли категории премье крю (Chablis premier cru) очень удачно сочетается с плоскими устрицами типа белон (belon). Кислотность вина будет компенсировать и даже замещать кислоту лимона и приятно дополнять вкус устриц. Это вино также можно попробовать с различными паштетами, которые обычно сопровождают корнишонами или другими маринованными овощами. В целом шабли подходит ко всем блюдами, которые подаются с каким-нибудь «кислотным» компонентом. Любопытно, но шабли достаточно смело противостоит вызову, бросаемому ему копченой семгой, хотя можно подумать, что яркий вкус рыбы «раздавит» вино.

Достигнув зрелости, шабли гран крю (Chablis grand cru) чудесным образом будет сопровождать такие мощные блюда, как рыба под масляным или сливочным соусом. Равным образом они подходят к некоторым ракообразным, особенно к лангустинам. Это сочетание будет близким к совершенству, если лангустин будет приготовлен с грибами (луговые опята, вешенки, вороночник рожковидный). Ароматы блюда и вина, смешиваясь, образуют прекрасный альянс.

Я думаю, что не будет ошибкой предложить к шабли (увы, но в некоторых странах, особенно в США, это имя стало нарицательным для белого вина в целом) речную рыбу, например форель. Также будет разумным сочетать это вино с морским языком, крабом или с тюрбо. В этом случае рыбу нужно готовить достаточно просто и без большого количества специй, так как это может губительным образом повлиять на тонкие ароматы вина. Можно решиться и на альянс шабли гран крю с блюдами из птицы или предложить его к ветчине с косточкой, вареной в немного

кисловатом винном соусе. Так поступают в регионе производства этого вина, и такое сочетание «работает» очень хорошо.

Зрелое шабли гран крю будет хорошо с различными вареными прессованными сырами, такими как конте (comté) или бофор (beaufort), которые отличаются своим фруктовым характером и жирностью. С другой стороны, более молодые вина позволяют сочетания с сухими козьими сырами, имеющими тенденцию сушить рот и таким образом вызывают жажду, которую так приятно усмирить бокалом кислотного шабли.

Для меня виноградник Шабли очень много значит. Ведь именно с этого региона я начал знакомиться с винами в целом, когда встретил здесь Франсуа Равено (François Raveneau), который тогда дал мне очень ценные советы.

Вина, близкие по стилю к шабли

Макон белое (maçon blanc)
Для шабли гран крю, в некоторых случаях:
Пулиньи-монраше (Puligny-Montrachet)
Шасань-монраше (Chassagne-Montrachet)
Мерсо (Meursault)

Блюда, подчеркивающие достоинства шабли

Свежие плоские устрицы (белом)
Лангустины, запеченные с грибами
Сыр бофор (летнего производства)

Лангустины, запеченные с грибами (Langoustines poêlées aux champignons)

На 4 человека:
16 лангустин (хвостовая часть)
2 ст. л. оливкового масла
50 г сливочного масла
500 г грибов (вороночник рожковидный)
2 шт. нашинкованного лука-шалота
Морская соль тонкого помола
Белый перец из мельницы
Петрушка

Освободите от панциря мясо лангустинов.

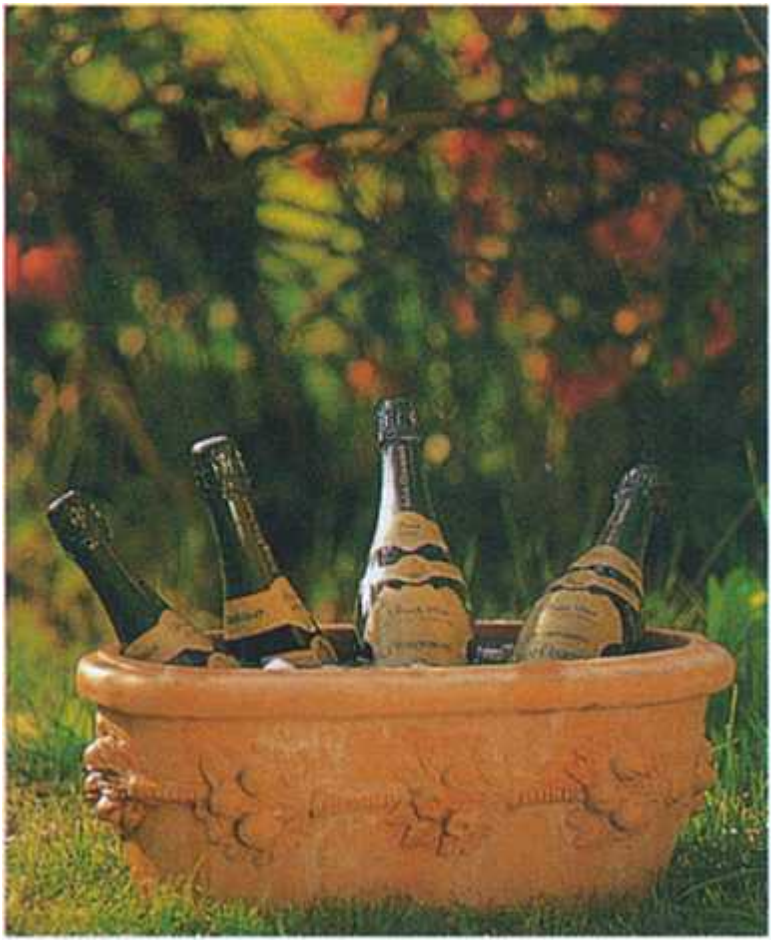
Растопите 30 г сливочного масла на сильном огне в большой сковороде. Обжарьте в масле нашинкованный лук-шалот, затем добавьте к нему предварительно вымытые грибы. Посолите и поперчите. Обжаривайте в течение 5 минут. Слейте лишнюю воду и держите в теплом месте.

На той же самой сковороде на сильном огне растопите оставшееся сливочное масло, добавьте к нему оливковое масло. Обжарьте мясо лангустинов по 2–3 минуты с каждой стороны.

Посолите и поперчите.

Для сервировки блюда расположите в центре нагретой тарелки 4 лангустина. Выложите грибы и посыпьте нарубленной петрушкой.

Шампанское (Champagne) *Шампань*



Шампанское — более освежающий напиток, чем пиво! После того как скосил траву на лужайке или после пешей прогулки по горам я в своем грехе дохожу до того, что опускаю в бокал с шампанским кусочек льда…

Это кощунственный поступок, но это так прекрасно утоляет жажду!

С риском показаться ниспровергателем принятых устоев я

привык пить шампанское… когда я испытываю жажду. Это лучше освежает, чем бокал пива, но, к сожалению, это также и дороже. Но в роли жаждоутоляющего напитка шампанское можно заменить любым игристым французским вином (например, креманом — crémants)! Конечно, это слишком роскошно, но летом, после того как скосил траву на лужайке в саду или после долгой пешей прогулки в горах, бокал шампанского способен доставить один из самых великолепных моментов дня. Признаюсь, что в этом случае я в своем грехе иду еще дальше и позволяю себе опустить в бокал с шампанским кусочек льда. Конечно, это неслыханный поступок, и жители Шампани меня за это проклянут, но это так прекрасно утоляет жажду! У меня появилась эта привычка в 1976 году (известном своим неслыханно жарким летом), когда я тогда пешей прогулки по горам случайно заглянул к одному пожилому кависту на rue des Abbesses в Париже. Внутри за столом сидело несколько пожилых месье, которые посасывали в бокале с шампанским кусочки льда. С тех пор, когда мне сильно хочется пить, я их вспоминаю и пью шампанское так, как это делали они.

Шампанское — чудесное вино для аперитива. Это даже единственный и уникальный аперитив, который, на мой взгляд, является предвестником аперитива будущего. По моему убеждению, он должен быть именно вином, а не анисовым ликером или виски (как это принято сейчас). Время аперитива, когда нёбо еще свободно от всех вкусовых нюансов, несомненно, лучший момент, для того чтобы оценить вкус шампанского. Во время аперитива следует избегать слишком пряных сочетаний, присущих, например, японским закускам. Лучшим выбором для сопровождения «изящных пузырьков» будут орешки — фисташки, миндаль и фундук. Игристые свойства этих вин также будут подчеркивать достоинства пирожков из слоеного теста с сыром, сырных пирогов (gougères), маленьких колбасок из белого мяса или птицы (boudin blanc). При этом следует избегать слишком острых креольских колбасок, а также сухих колбасок или хороших колбас. Мне очень нравится идея Мишеля Пио (Michel Piot) дегустировать шампанское с кружками сосисок-андуйет с горчицей на ломтиках хлеба и обжаренных с помощью специальной печи-саламандры. В этом случае сочетание является одновременно и сельским и утонченным.

Шампанское также выступает настоящим компаньоном и за столом. Ни в коем случае не стоит забывать, что шампанское — это полноценное вино! В этом качестве оно незаменимо, так как на первый план выступает необходимость использовать его в качестве вина для утоления жажды, для «орошения» щедрого и

обильного стола. Пикник с сыровяленой ветчиной или с холодным цыпленком, или ужин из одного основного блюда, как, например, тушеное мясо с овощами (la potée) или шукрут (la choucroute), андуйет, пот-о-фё (pot-au-feu) или кон-фи из утки (le confit de canard)… Я не смог бы объяснить причины этого, но я нахожу интересным предложить к этому вину сельские блюда, может, потому, что шампанское окружает их ореолом неожиданного праздника.

Шампанские гран крю категории блан де блан (blanc de blancs), происходящие с наиболее благородных терруаров, обладают чрезвычайно богатым и сложным выражением. Их характеристики позволяют пойти еще дальше и решиться на сочетания, которые априори могут показаться любопытными или даже привести в замешательство. Присущий им букет сходен с букетом великих белых вин, в котором перемешаны нотки жареного хлеба, бриоши, орехов, грибов и карамели. Такие выдержанные шампанские или, скорее, «винные» шампанские доставят истинное удовольствие с плоскими устрицами (знаменитые belon), с крупными хрустящими лангустинами с соусом листу на основе базилика (langoustine au pistou), с жареным каменным окунем (bar rôti), с любым мясом кремового цвета (включая дичь) и со всеми видами соусов на основе шафрана или с гарниром из трюфелей и грибов. Эти шампанские составят гармоничную пару с любыми видами грибов, но особенно будут хороши с весенними сморчками, имеющими такой утонченный и точный вкус, а также с рядовкой зеленой (лат. tricholomes equestre), грибами желто-шафранного цвета, которые по вкусу напоминают лисички, но имеют более выраженный аромат аниса. Наконец, я храню в памяти счастливые и волшебные воспоминания о шампанском Chouilly 1959 года, имевшем выраженный вкус шампиньонов, немного резкий, которое было подано с испанской ветчиной хабуго (jabugo): две «прогорклости» прекрасно дополняли друг друга, помогая взаимному самовыражению.

> Я люблю сочетать шампанское с сельскими блюдами, например с сосисками-андуйет.
>
> Возможно, потому, что такое сочетание придает простой трапезе неожиданно праздничный аспект.
>
> **На следующих страницах:**
>
> Зрелое шампанское, имеющее в букете нотки жареного хлеба и аромат фундука, грибов и карамели, будет превосходно с грибами и особенно с весенними сморчками. Но до сегодняшнего дня я не нашел для

шампанского лучшей пары, чем камамбер или бри.

Часто можно слышать, что шампанские составляют прекрасную пару тер-рину из фуа-гра. Но я думаю, что этот классический союз между двумя «звездами» французской кухни не настолько гармоничен, так как текстуры обоих ингредиентов вступают в противоборство, а для фуа-гра необходимо соответствующее «облачение». Зато сочетание горячей фуа-гра и шампанского может быть удачным, так как пузырьки шампанского придают блюду свежесть.

Также для многих неожиданным является тот факт, что шампанские хорошо сочетаются с сырами. Мне даже хочется сказать — шампанское подходит практически к любому сыру, и не только к таким сортам, как конте (comté) или реблошон (reblochon), но даже к таким мощным сырами, как эпуас (époisse)

или марой (maroille), и особенно к мягким сырам с плесневелой корочкой, например куломье (coulommier), бри (brie) или камамбер (camembert), которые обычно имеют тенденцию «обнажать» красные вина. Я не согласен с правилами, внушаемыми нам с детства, этим старым клише французов о камамбере и графине с красным вином. Я нахожу такое сочетание невозможным. Камамбер и красное вино вызывают во рту ощущение металлического привкуса — такое впечатление, что жуешь консервную банку!.. И вплоть до сегодняшнего дня я так и не нашел лучшей пары для шампанского, чем кусочек камамбера или куломье. Поэтому почему бы не попробовать? Это сочетание вовсе не ошибочное, оно практически верное…

Мастерская Krug

Начиная с 1991 года Дом шампанских вин Крюг (Krug) один раз в год открывает свои подвалы для сомелье и дает им «карт бланш», чтобы те для ужина могли подобрать блюда к престижным маркам этого Шампанского дома. В 1992 году мне было поручено организовать подобный, второй по счету, ужин у Крюг. Этот ужин дал мне возможность отыскать новые сочетания с шампанскими винами. Застолье состояло из семи шампанских вин, к каждому из которых было предложено семь различных блюд.

Krug Grande Cuvée: В качестве аперитива с деликатным пирогом с помидорами и пикантным оливковым маслом из области Бо (Прованс).

Krug Collection 1961: С бульоном пот-о-фё, которым было полито жаркое с добавлением костного мозга и горчичного соуса. Здесь я хотел показать, что шампанское может сопровождать бульон. Жаркое с костным мозгом смягчает альянс этих двух жидких компонентов. Но я хочу обратить особенное внимание на тот факт, что наиболее зрелое вино этой дегустации было подано в тот момент, когда рецепторы наиболее восприимчивы, т. е. в самом начале трапезы.

Krug Clos de Mesnil 1983: С крупными лангустинами с соусом писту из базилика и смесью различных зеленых салатов и ароматических трав. Этот союз хорошо «сработал» — шампанское удачно приспособилось к «хрустящему» характеру лангустинов, а достаточно

жаркий миллезим 1983 хорошо себя проявляет с писту, базиликом и чесноком.

Krug Vintage 1981: С рыбой тюрбо, запеченной целиком. Этот классический рецепт был усилен соком от жарки, а к рыбе был предложен гратен из итальянских макарон. Это классическое шампанское показало хорошее развитие своего «тела» благодаря блюду.

Krug Collection 1973: С жареной фуа-гра из утки с гарниром из черной фасоли. Этот рецепт от шеф-повара Филиппа Брона обычно сопровождается вином мадиран (Madiran). Пузырьки шампанского ни в коем случае не мешают жирности фуа-гра, они даже помогают сдержать натиск специй в этом блюде.

Krug Collection 1961: С садовыми овсянками. Было интересно узнать, сможет ли вино произвести такое же впечатление, как и в начале ужина? Гости, приглашенные на ужин, вначале почти забыли этот старый миллезим из-за самого блюда! Но в результате многие из них до сих пор помнят впечатление от этой пары.

Krug Collection 1959: С сырами из овечьего молока. Один сыр был очень молодым из области Авейрон (Aveyron), другой, напротив, очень зрелый из Страны басков. В целом, альянс лучше проявился со старым сыром, немного «замшелым», как и само вино.

Krug rosé: С миндальным печеньем с мороженым из айвы. Такой десерт был выбран из-за его хрустящего и не слишком сладкого характера.

Существует традиция оставлять шампанское на конец трапезы для сопровождения десертов. Жители Шампани все сделали для поддержания и поощрения этого символического образа окончания счастливого ужина, посвященного какому-либо событию. Но в данном случае речь идет о полусухом шампанском, которое сегодня почти вышло из употребления и редко подается к столу. Принимая во внимание кислотность шампанского брют (brut), его трудно сочетать с десертами. Я спрашиваю себя, сколько шампанских было испорчено, будучи поданными к сладкому торту со сливками? Если же вы непременно желаете окончить праздничный ужин тортом и шампанским и не пожертвовать при этом элегантностью и утонченностью, то выбор прост — либо предложите не слишком сладкие десерты на основе красных ягод, например черешневый или клубничный гратен или миндальное суфле, либо замените брют на полусухое

шампанское.

Блюда, подчеркивающие достоинства шампанского

Молодое шампанское:
Колбаски-андуйет
Пот-о-фё
Зрелое шампанское:
Сморчки
Жареная фуа-гра
Большие хрустящие лангустины в соусе писту (с базиликом)
Мелкая птица (садовая овсянка)
Сыр куломье

Шато-Шалон (Château-Chalon) *Жюра*

Если говорить о первом знакомстве с шато-шалоном, то лучше это делать, как советуют делать местные жители. Необходимо предложить к шато-шалону очень зрелый сыр конте или бофор, которые в силу своего возраста имеют «песочную» текстуру и хрустят на зубах из-за высокого содержания кальция. К сыру в этом случае также принято предлагать несколько ломтиков

сала, свежие лесные орехи и хлеб. Сочетание шато-шалона с этими продуктами действительно очень приятное. Я особенно ценю эту комбинацию зимним воскресным вечером, когда нет большого желания что-либо готовить.

Château-Chalon — это вино, которое я очень люблю. Когда я его пью, то чувствую, как переношусь в регион Жюра, с его суровым климатом и с его домами из белого камня. Это вино в то же время дает мне ощущение, что я открываю для себя забытый вкус, который я вновь исследую. Я не могу дать этой симпатии рационального объяснения. Впрочем, необходимо признать, что это великое белое вино, выполненное в чистом стиле, может сбить с толку из-за своего непростого характера, более сложного, чем некоторые рислинги. Это связано с особенностями выдержки этих вин в дубовых бочках в течение 6 лет под слоем дрожжевой пленки, защищающей его от воздействия кислорода и придающей легендарный вкус, характерный для этого желтого вина. «Нос» его очень сложный и богатый, в нем преобладают нотки яблока, орехов, карри и грибов (особенно сморчков). Увы, большинство из желтых вин не обладают этими качествами! Окисленные, развивая характерный вкус, вызванный избытком кислорода, они приводят в смущение любителей вин, не знакомых с особенностями шато-шалон.

Для того чтобы открыть для себя это вино чистого золотого цвета и по достоинству его оценить, необходимо создать для него благоприятное «окружение», чтобы уменьшить вероятность негативного впечатления. Если говорить о первом знакомстве с этим вином, то мне думается, что лучше это делать, как советуют местные жители. Необходимо предложить к шато-шалону очень зрелый сыр конте или бофор, которые в силу своего возраста имеют «песочную» текстуру и хрустят на зубах из-за высокого содержания кальция. К сыру в этом случае также принято предлагать несколько ломтиков сала, свежие лесные орехи и хлеб. Сочетание шато-шалона с этими продуктами действительно очень приятное и «работает» чудесным образом. Я особенно ценю эту комбинацию зимним воскресным вечером, когда нет большого желания что-либо готовить.

Но как бы ни было первое знакомство приятным и удачным, это очень сухое и одновременно очень жирное вино с невероятно долгим послевкусием (о подобных винах говорят, что их аромат, раскрываясь во рту, производит эффект «хвоста павлина») заслуживает и других, более сложных сочетаний. Это вино великой кухни, и оно позволяет реализовать классические и

роскошные сочетания. Например, таким блюдом будут припущенные в сливочном масле сморчки — эти предвестники весны, которые могут быть белыми, черными или серыми. Равным образом это вино удачно сочетается с большинством грибов, приготовленных в соусе или в виде фрикасе. Это желтое вино любит все виды маслянистых и бархатистых блюд, поэтому без колебания подавайте к нему соусы на основе сливочного масла или сливок. Незабываемое чувственное ощущение доставит и знаменитая пулярка из Бресса, запеченная в сливках с грибами.

Текстура жирного шато-шалона и такого же блюда взаимно обогащают друг друга таким образом, что образуется действительно чувственная гармония. С этим ценным партнером можно также решиться на более смелые и сложные альянсы. Например, мощь этого вина будет усиливать впечатление от блюд с карри, вызывая появление богатого и горячего союза.

Это желтое вино единственное, которое позволяет создавать экстраординарные соусы, насыщая их таким необычным вкусом, который не стоит путать с ароматом мадеры. Его также можно использовать при готовке ракообразных, креветок, фазанов, домашней птицы, и этот список далек от завершения… И, конечно же, шато-шалон незаменим при приготовлении такого великого регионального блюда, как кок-о-вэн (фр. coq au vin — петух в вине).

Непростой характер шато-шалон связан с особенностями выдержки этих вин в дубовых бочках в течение 6 лет под слоем дрожжевой пленки, защищающей его от воздействия кислорода и придающей легендарный вкус, характерный для этого желтого вина.

Мне приходит на ум один ужин в компании страстных любителей бургундских белых вин. В качестве сопровождения фрикасе из сморчков я достал магнум Chevalier-Montrachet 1983 от Domaine Leflaive, действительно великое вино! Внезапно мне пришла идея предложить бутылку Château-Chalon 1976 года. И бургундское вино, которое я считал лучшим компаньоном к блюду, вдруг сильно потускнело на фоне шато-шалона. Это желтое вино имело большую выразительность, большую продолжительность вкуса и, казалось, имело бесконечный потенциал. Еще раз убеждаешься, что ни о чем не стоит судить

заранее…

Несмотря на большие ароматические и вкусовые возможности и гастрономическую фантазию, которые рождает шато-шалон за столом, я спрашиваю себя, есть ли у этого вина будущее? И в то же время я говорю себе, что его шанс на выживание может как раз заключаться в сложности его характера. Я по-прежнему убежден, что нельзя допустить исчезновения этого редкого вина, которое рождает столько смелых сочетаний, имеет такой явный и неповторимый вкус прошлого. Нельзя допустить, чтобы оно оказалось смятым катком массовых стандартных вин, которыми заполнены полки супермаркетов.

Вина, близкие по стилю к шато-шалон

Желтые вина региона Жюра из апелласьона Арбуа (Arbois), Этуаль (Étoile) или Кот-дю-Жюра (Côtes-du-Jura)

Вина, выращенные под дрожжевой пленкой или вэн-де-вуаль (Vin de Voile) из Гайяка

Хересы типа фино, Испания

Манзанилья из области Сан-Лукар (San-Lucar), Испания

Блюда, подчеркивающие достоинства шато-шалона

Фрикасе из сморчков

Бресская пулярка, тушенная в желтом вине со сливками

Выдержанный сыр конте

Шатонёф-дю-Пап (Châteauneuf-du-Pape)
Юг Долины Роны

Дичь с шерстью, и особенно заяц, тушенный в виде рагу, с ярким животным и немного пикантным вкусом является идеальным партнером для этого мощного и сладковатого вина.

Из всех наших великих красных вин шатонёф-дю-пап способен доставить ощущение наиболее глубокого и сложного вина. Особенно это приятно ощущать зимой, когда снаружи холодно и организм (сознательно или нет) нуждается в тепле и

калориях, которых он лишен в этот сезон года. Поэтому мы невольно обращаемся к винам, произведенным из винограда, впитавшего летом много солнца и тепла. Чаще всего речь идет о южных винах с почв, состоящих из крупной круглой гальки, образованной в результате аллювиальных отложений вдоль русла реки Роны, либо о более северных винах, произведенных в жаркие года. Имея естественную крепость 14°, шатонёф-дю-пап является преимущественно зимним вином. Я еще раз настаиваю на этих 14°, которые разогревают организм, но делают это гармонично и без чрезмерных последствий, в то время как вина, имеющие 12° потенциального спирта (9°, полученных от винограда, и 3° — от шаптализации сусла), могут только кратковременно согревать, а чаще даже обжигать.

Для того чтобы шатонёф-дю-пап смог проявить присущую ему породистость, ему необходимо провести в бутылке несколько лет. Считается, что только по прошествии десяти лет созревания в бутылке это вино теряет ароматы молодого вина (очень зрелого винограда и вареной черешни), но ожидание того стоит. Его достоинства будут еще более яркими, если предложить к нему такие мощные мясные блюда, как тушеный бычий хвост (queue de bœuf) или даже говядину по-бургундски (bœuf bourguignon). Также будет удачным его сочетание с тушеными телячьими ножками.

Созревая, шатонёф-дю-пап приобретает нотки специй, перца и древесины, в его букете проявляются тона трюфелей, инжира и сушеных фиников, а иногда шерсти дичи, к которым добавляется легкий привкус старого вина, называемого рансьо (rancio). Все это делает вино превосходным партнером блюд из трюфелей, которыми изобилует этот регион. Шатонёф-дю-пап составляет гармоничный союз с рагу из трюфелей, с запеченными трюфелями (букв, «трюфель под пеплом», la truffe sous le cendre), с пастой с трюфелями (les pâtes aux truffes), образуя с этими блюдами несравненное сочетание аромата и вкуса. Но самым предпочтительным партнером для этого насыщенного вина будет выступать дичь «с шерстью», например рагу из зайца (lièvre en civet), с ярким животным вкусом, который иногда кажется слишком пикантным. Соус на основе крови животного также требует присутствия этого яркого южного вина.

Будучи менее кислотным и более сладковатым, чем эрмитаж (hermitage), шатонёф-дю-пап, без сомнения, является лучшим вином для сопровождения зайца по-королевски (lièvre à la royale), особенно если для соуса этого блюда используется фуа-гра. В этом случае соус получается более насыщенным и более маслянистым, и блюдо в целом великолепно соответствует

сочности вина.

Тельность, индивидуальность и ароматическая мощность шатонёф-дю-папа также прекрасно будут сочетаться с пряным и перечным стилем таких восточных блюд, как таджин (tajines). Мне не кажется удачной региональная идея сочетать выдержанный шатонеф-дю-пап с сырами с голубой плесенью, как блё де Кос (bleu des Causses) или рокфор (roquefort). Эти горячие вина не только не улучшают их достоинства, но они даже доминируют над этими сырами. Я предпочитаю их сопровождать такими винами, как сотерн или баньюльс. В противоположность этому, как и в случае с бандолем, это сильное и мощное вино составляет прекрасное сочетание со зрелыми бургундскими сырами эпуасс (époisse), сито (cîteaux) или амур-де-нюи (amour-de-nuits). Шатонёф-дю-пап достанет сил, чтобы противостоять этим мощным сырам, обволакивая их своей плотной текстурой.

Имея естественную крепость 14°, шатонёф-дю-пап является преимущественно зимним вином.

Вина, близкие к стилю шатонёф-дю-пап

Некоторые жигондас (Gigondas)
Риоха, Испания
Брунелло ди Монтальчино, Италия

Трюфели
Дичь с шерстью
Рагу из кролика
Сыры из Бургундии

Lwine
DOMAINE DE LA JANASSE
2007
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Domaine de la Janasse
Роскошь Шатонёф
Три поколения семьи Сабон (Sabon) производят в Domaine de la Janasse (Домен де ля Женасс) свои превосходные вина с виноградных лоз, возраст которых достигает 90 лет. Бережное отношение к почве и окружающей среде позволяет Domaine de la Janasse в полной мере выразить характер терруара. Вина этого имения снискали восторженные отзывы винных критиков от Оливье Пуссье до Роберта Паркера.
АУДИНГ
8 495 99 444 77
www.l-wine.ru
www.luding.ru

Domaine de la Janasse
Роскошь Шатонёф

Три поколения семьи Сабон (Sabon) производят в Domaine de la Janasse (Домен де ля Женасс) свои превосходные вина с виноградных лоз, возраст которых достигает 90 лет. Бережное отношение к почве и окружающей среде позволяет Domaine de la Janasse в полной мере выразить характер терруара. Вина этого

имения снискали восторженные отзывы винных критиков от Оливье Пуссье до Роберта Паркера.

Шинон
(Chinon)
Долина Луары, Турень

Молодой весенний редис, хрустящий и немного пикантный, со сливочным маслом, крупной морской солью и черным перцем из мельницы чудесным образом будет сочетаться с нотками сладкого перца и малины молодого шинона.

Вино шинон, а также такие вина, как бургёй (Bourgueil) и

сомюр-шампини (Saumur-Champigny), окружает некий ореол парижского снобизма. Из-за того, что у него репутация легкого вина (больше из-за цены, чем благодаря потенциалу), его часто подают не прохладным, а ледяным, что совсем не идет ему на пользу. Однако это открытое и приносящее удовольствие вино заслуживает большего, чем ведерка со льдом, ведь это настоящий компаньон за столом.

Что касается моих предпочтений, то я люблю сочетать шинон с молодым весенним редисом, хрустящим и немного пикантным овощем, чью остроту полезно смягчить кусочком сливочного масла, крупной морской солью и черным перцем из мельницы. Когда вино молодое, в его букете явственно различимы ароматы сладкого перца и малины и даже уловимы травянистые нотки. В этой стадии своей жизни шинон незаменим с блюдами типа мясного заливного и превосходен с различными закусками на основе говядины или кролика. Кроме того, я вам советую обратить внимание на куриный паштет, холодец из головы кабана, галантин из свиных голов… Равным образом благодаря своей свежести шинон будет подчеркивать достоинства таких «желатиновых» блюд, как свиные ножки или свиная рулька, и даже тушеный бычий хвост уместен.

При подаче вина при температуре 10–12 °C мне нравится сочетать его с португальским блюдом, состоящим из запеченного в золе сладкого красного перца (его предварительно нужно сбрызнуть оливковым маслом и натереть чесноком) в сопровождении горячих тостов, также натертых чесноком. В этом случае вино и блюдо объединено общим вкусом, а нотки сладкого перца будут сходными с основным ароматом вина. Тем не менее мне кажется не такой интересной традиция жителей Долины Луары сочетать шинон со шкварками (rillons), так как это блюдо будет слишком жирным для этого вина. Шинон — это весеннее вино с прекрасным пурпурным цветом и почти фиолетовыми бликами, обладает редкой способностью не бояться горчицы и уксуса. И даже, напротив, благодаря своему живому и кислотному характеру он оказывает поддержку этим двум ингредиентам, которые часто оказываются «врагами» вина. Поэтому шинон превосходно сочетается с такими блюдами, как кролик с горчицей (lapin à la moutarde) или кролик по-охотничьи (lapin chasseur), а также с жареными почками (rognons poêlés) или с телячей печенью, тушенной с винным уксусом (foie de veau déglacé au vinaigre). В молодом возрасте это вино также будет сочетаться с такими мощными по аромату сортами рыбы, как барабулька, либо с рыбой, приготовленной с красным вином, например матлот из угря (matelote d’anguilles).

С возрастом в шиноне развиваются животные нотки. В этом случае он будет сочетаться с такими тушеными мясными блюдами, как рагу из баранины (ragoût de mouton), наварен из баранины с морковью и репой (navarin dagneau), тушеная говядина (étouffade de boeuf), рагу из бычьего хвоста или бычьи щеки… Он даже будет подходить к кабану, чье суховатое мясо нуждается в округлости. Шинон удачного миллезима, выдержанный несколько лет в бутылке, предложенный к запеченной ноге кабана под соусом «гран венёр» (grand veneur) олицетворяет прекрасный образец единства гармонии и мощи.

Рожденный на берегах Долины Луары шинон тем не менее, на мой взгляд, не является идеальным компаньоном местных, сухих или свежих козьих сыров. Он будет лучше подходить к таким сырам, как том де Савуа (tomme de Savoie) или к зрелым голландским сырам — гауда (gouda), эдам (edam), мимо-летт (mimolette), или даже к сен-нектеру (saint-nectaire). Аккорд в этом случае звучит вернее.

Кролик с горчичным соусом — одно из тех блюд, которые наилучшим образом сочетаются с молодым вином шинон.

Оно также хорошо гармонирует с курицей в винном уксусе, с жареными почками и телячьей печенью.

Возможно, благодаря присущему этому вину легкому аромату малины им с легкостью можно завершать обед или ужин,

предлагая в качестве сопровождения десерты с красными ягодами. Особенно удачным будет вариант с клафути (clafoutis) из кислой вишни, с гратеном из черешни (gratin de cerises) или, еще лучше, с лесной земляникой, политой… шиноном конечно же!

Если вы имеете дело с привлекательным и сбалансированным шиноном, то с ним возможно множество разных сочетаний. Вот почему это вино в одиночку может сопровождать весь ужин и подходить к его разным блюдам.

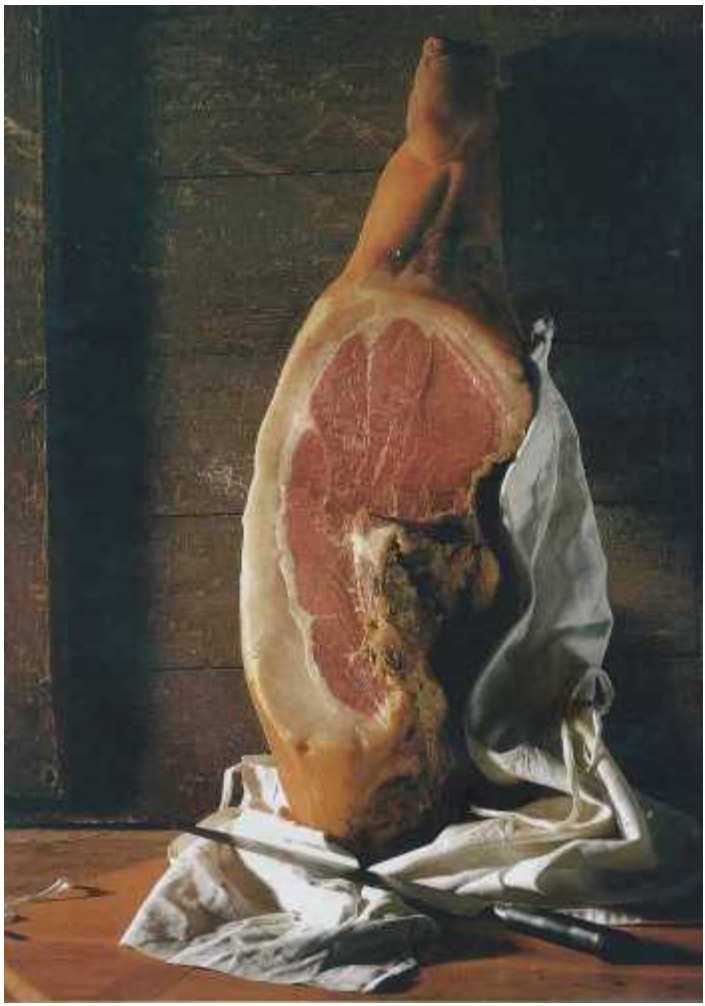
Вина, близкие по стилю к шинону

Бургёй (bourgueil)
Сен-николя-де-бургёй (Saint-Nicolas-de-Bourgueil)

Сомюр-шампини (Saumur-Champigny)
Анжу виллаж (Anjou Village)

Блюда, подчеркивающие достоинства шинона

Редис
Кролик с горчицей
Сыр том де Савуа
Сыры из Бургундии



Кольюр/ Коллиур (Collioure) *Руссильон*

В регионе Од (Aude) существует традиция, которая мне очень нравится. В пасхальный понедельник вместе с друзьями мы идем «делать омлет», то есть устраиваем пикник и берем с собой несколько бутылок вина, которые закапываем в поле или лесу, чтобы извлечь их на следующий год. Эти созревшие в земле вина иногда преподносят нам любопытные сюрпризы, лучший из которых — найти их нетронутыми и продегустировать вместе. Эта дружеская традиция отлично соответствует кольюру, великолепному символу красных вин Лангедока-Руссильона.

Это темное вино с ароматом трав южных гарриг, тимьяна и черных лесных ягод великолепным образом сочетается с немного жирной и плотной ветчиной с оболочкой из свиной кожи, которую обычно делают жители горной части Лангедока. Эту ветчину хорошо дополнить салатом из помидоров с оливковым маслом. Получается вкусное и немного грубоватое, если хотите, рустикальное[11] сочетание.

Кольюр — это также одно из тех красных вин, которые я предпочитаю пить с паэльей, особенно когда она приготовлена с пикантной колбаской чоризо, с мясом кролика или с курицей. Сочетание в этом случае будет более мясистым, чем с белым вином. Кольюр хорошо адаптируется с блюдами домашней кухни, часто требующими ярких, но при этом нетяжелых вин. Имея южные ароматы, вино образует вкусные союзы с традиционными рецептами Юга — кролик с тимьяном (lapin au thym), свинина с шалфеем (porc à la sauge), ягненок с розмарином (agneau au romarin) и рататуем (ratatouille) в качестве гарнира. Также упомянем типичное прованское блюдо доб (daube) и знаменитое южное блюдо карголад (cacgolade) — запеченные с чесноком улитки.

> Немного жирноватая и плотная ветчина, которую делают в горах, с оболочкой из свиной кожи будет сочетаться с ароматами гарриг, тимьяна и нотками лесных черных ягод темного вина кольюр.

Поданный к столу охлажденным, коллиур будет отличным вариантом вина для мяса на гриле. Кроме того, если это вино несколько лет выдерживалось в погребе, то оно с равным успехом

может выступать «зимним вином» и с блеском сопровождать блюда из дичи, трюфелей или грибные деликатесы.

Я бы не советовал это красное вино предлагать к таким сырам, как ка-мамбер или бри. Зато в местечке Корбьер (Corbières) производят небольшие по форме сыры из овечьего молока, достаточно жирные и очень вкусные, называемые «томет» (tommettes), которые можно без колебаний предлагать к коллиуру, так как они не будут его подавлять. Как и у некоторых из лучших бордоских вин, вкус и текстура коллиура гармонично сочетаются с классическими сырами из Центрального массива Франции.

Сегодня виноградник Лангедока-Руссильона активно изменяется и находится в постоянном поиске общей идентичности, которой содействует и вино коллиур. Я полагаю, что будущее именно за южными винами.

Прохладный кольюр — превосходное вино для летнего барбекю.

Не обладающее излишней тяжестью для желудка, это

вино хорошо сочетается с блюдами домашней кухни и образует вкусные сочетания с традиционными рецептами Юга Франции — кролик с тимьяном, свинина с шалфеем, ягненок с розмарином, тушеное мясо по-провансальски, улитки с айоли…

Вина, близкие по стилю к кольюру

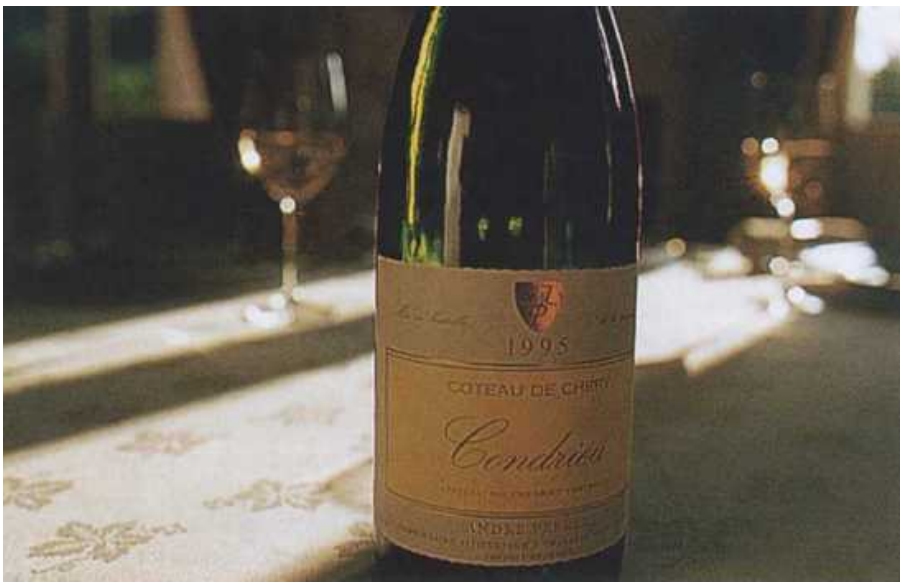
Кот-дю-руссильон виллаж (Côtes-du-Roussillon Village)
Корбьер красное (Corbières rouge)
Минервуа красное (Minervois rouge)
Фиту (Fitou)
Фожер красное (Faugeres rouge)
Кото-дю-лангедок красное (Coteaux-du-languedoc rouge)

Красное вино из области Пенедес, Испания

Блюда, подчеркивающие достоинства кольюра

Горная ветчина и салат из свежих помидоров
Мясо на гриле
Овечий сыр томет
Сыры из Бургундии

Кондриё (Condrieu) *Север Долины Роны*



Кондриё — одно из тех вин, о которых невозможно забыть, и его легко отличить среди всех остальных белых вин. В особенном аромате, свойственном только этому вину, цветочные нотки ириса переплетены с тонами зрелых фруктов — абрикосов и персиков. Его текстура достаточно округлая и маслянистая, иногда немного жирноватая. Кондриё чаще всего раскрывается во всей своей полноте будучи молодым, в тот момент, когда его разливают по бутылкам. Иначе говоря, сразу после зимних холодов он воплощает в себе лучшие характеристики молодого вина. Спустя 2–3 года выдержки в бутылке кондриё приобретает золотистый цвет, что само по себе не так и страшно, но оно также может приобрести привкус мадеры, что может вызвать жалость.

Будучи экспрессивным, щедрым и утонченным, кондриё соответствует большинству достаточно простых блюд, например спарже. Первая зеленая спаржа, появляющаяся весной, политая оливковым маслом из Тосканы, с легким травянистым ароматом и кондриё, которое недавно разлили по бутылкам, — вот истинное наслаждение!

Благодаря достаточно яркому аромату и сильной

индивидуальности сухой кондриё рождает за столом одни из самых прекрасных и сбалансированных сочетаний и смело «заигрывает» с различными травами и специями всех сортов — от кориандра, имбиря до карри. Благодаря своему обольстительному и округлому характеру кондриё с легкостью доминирует над блюдами с такими мощными пряностями. Его также будет приятно дегустировать с блюдами японской, китайской и тайской кухонь, например с жареными креветками с пикантным соусом, с рыбой на пару в листьях лотоса или же с суши.

И хотя он может подаваться к мясу, тем не менее, это великое белое вино с берегов Роны является прежде всего вином для рыбы и ракообразных. Оно прекрасным образом проявит свои достоинства, если его предложить к салату из лангустинов (salade de langoustines) или к ракам «на плаву» (écrevisses à la nage). Кстати, такой же великолепной парой может быть другое великое белое вино Долины Роны — выдержанное в дубовой бочке шато-грийе (Château-Grillet). Это вино производится по соседству с кондриё и тоже из сорта Вионье, но считается более редким вином (это самый маленький виноградник Франции, имеющий категорию AOC). В моей памяти еще сильны воспоминания (мне тогда было восемнадцать или двадцать лет) о единственном ужине у г-на Фернан Пуана (Fernand Point) в его ресторане La Pyramide в городе Вьене (Vienne). Тогда мне предложили к гратену из раковых хвостов (gratin de queues d'écrevisses) одно из великих классических вин — Château-Grillet. В то время это сочетание мне казалось исключительным — крем гратена составлял горячее и маслянистое сочетание с округлостью вина. Но, возможно, я был просто-напросто смущен роскошной обстановкой и пожилым сомелье в переднике… Но незабываемое впечатление слияния аромата и вкуса от подобного альянса было поистине незабываемым, и с тех пор я часто стараюсь его воспроизвести.

Кондриё предпочитает немного суховатые сыры. Он их смачивает, и таким образом сыры пикодон (picodon) из Дрома или ригот (rigotte) из Кондриё становятся более гармоничными.

Это сухое и щедрое вино Долины Роны допускает к себе даже десерты, но при условии, что они будут приготовлены с небольшим количеством сахара. И лучшие результаты, на мой взгляд, будут реализованы с вином из винограда позднего сбора (vendanges tardives), которое любят производить некоторые виноделы. Вино в этом случае меняет свои обычные ароматы персика и абрикоса на тона перезрелого белого винограда и изюма. Оно, приобретая еще большую плотность и небольшую

нотку сладости, хорошо будет сочетаться с миндальным пирогом (galette aux amandes), чей немного горьковатый вкус будет подчеркивать конфитюрные ароматы вина, что позволяет закончить ужин на утонченной ноте.

И когда прекрасным весенним днем мои друзья неожиданно заглядывают ко мне, я, не колеблясь, откупориваю бутылку кондриё, чудесным образом изменившее свой характер благодаря старым лозам. И кондриё становится великолепным вином «от пяти до семи часов вечера»!

Таким же великолепным сопровождением к ракам «на плаву» может быть другое великое белое вино Долины Роны — выдержанное в дубовой бочке шато-грийе. Это вино производится по соседству с кондриё и тоже из сорта Вионье, но считается более редким вином.

Вина, близкие по стилю к кондриё

Шато-грийе (Château-Grillet)
Белые вина Долины Роны и Лангедока из сорта Вионье

Блюда, подчеркивающие достоинства кондриё

Зеленая спаржа
Гратен из раков
Сухие сыры
Миндальный пирог (с кондриё из винограда позднего сбора)

Гратен из раковых хвостов, рецепт Филиппа Брона, ресторан Laurent (Париж)

2 кг живых раков
1 небольшая морковь
1 небольшая луковица
3 дольки чеснока
2 небольших помидора
1 ст. л. томатной пасты
1 пучок эстрагона
1 ст. л. коньяка
400 мл сливок
100 мл взбитых сливок
2 яичных желтка
Арахисовое масло
Сливочное масло
Соль мелкого помола
Черный перец из мельницы

Удалите у раков внутренности и отварите их в классическом «кур-буйоне» в течение 5 минут. Освободите хвосты раков от панциря и красиво разложите их в 4 небольшие белые фарфоровые формочки для запекания.

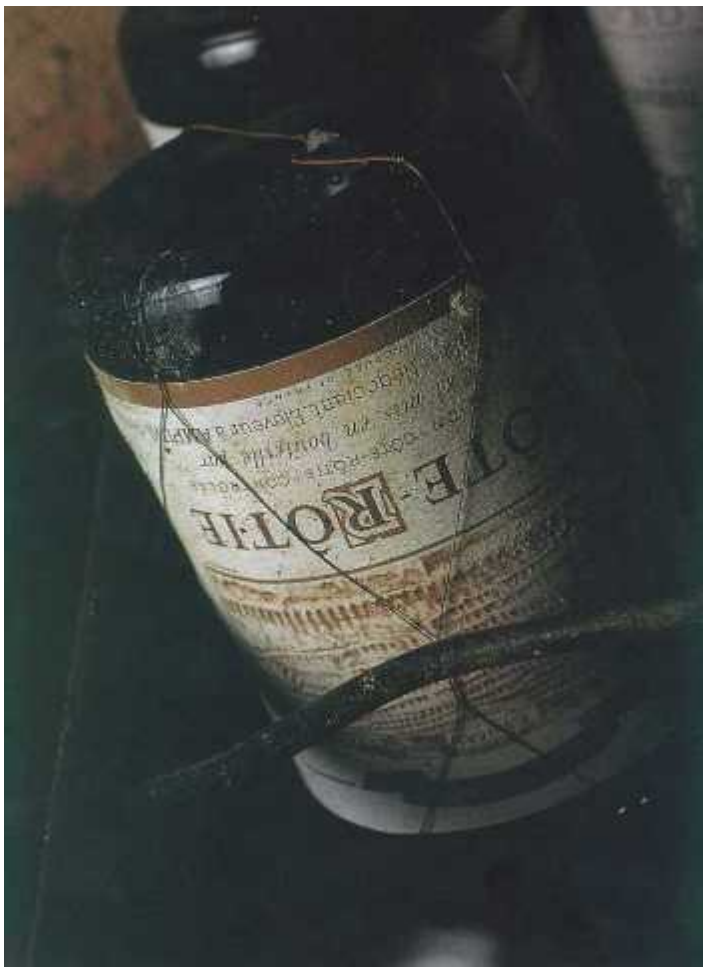
Обжарьте в сотейнике при постоянном перемешивании хитиновые панцири, оставшиеся от раков, в смеси сливочного и арахисового масла. В отдельной сковороде фламбируйте коньяком панцири, добавьте овощи, припущенные в сливочном масле (морковь, лук, чеснок) и добавьте небольшой половник «кур-буйона» и сливки.

Добавьте помидоры, порезанные дольками, томатную пасту и нарезанный эстрагон. Оставьте на огне в течение 20 минут, затем

процедите через дуршлаг, хорошо перемешивая деревянной лопаткой, чтобы стек весь сок из панцирей.

В отдельной маленькой кастрюле приготовьте сабайон, взбив яичные желтки с ложкой воды. Подогрейте томатный соус, добавьте специи, 2 столовые ложки сабайона и взбитые венчиком сливки. Залейте этим соусом раков и запекайте на гриле.

Кот-Роти
(Côte-Rôtie)
Север Долины Роны



Сочетая в себе цветущую нежность и огонь, ароматы маков и черного перца, кот-роти в молодом возрасте является слишком демонстративным, слишком роскошным, чтобы быть частым гостем за столом. Это великое красное вино со склонов Долины Роны, достигнув своей зрелости, становится привилегированным компаньоном для зимних блюд.

Мулин (Mouline), Тюрк (Turque), Ландон (Landonne)… Немало найдется любителей вина, готовых на все ради только одной бутылки из перечисленных виноградников в Кот-Роти! Отдадим дань уважения усилиям некоторых виноделов, которые, как Марсель Гигаль (Marcel Guigal) — настоящий «локомотив» региона, — позволили сохранить и развить этот престижный апелласьон. Его узкие террасы, на которых растет виноград, помнят еще времена греков, потом римлян, которые производили вина в этой части Долины Роны. Увы, количество производимых вин здесь очень ограничено и нечистые на руку перекупщики на этом спекулируют.

Сочетая в себе цветущую нежность и огонь, ароматы маков и черного перца, кот-роти в молодом возрасте является слишком демонстративным, слишком роскошным, чтобы быть частым гостем за столом. Немного найдется блюд, способных подчеркнуть его достоинства. Поэтому, когда это вино молодое, я предпочитаю его дегустировать без всякого сопровождения, даже если при этом я невольно расписываюсь в своем профессиональном бессилии!

Когда по истечении 4–5 лет созревания в бутылке его яркий цветочный букет изменяется и приобретает третичные нотки в букете, напоминающие больше аромат дичи, чем фруктов, его прекрасный, практически черный цвет с фиолетовыми «ножками» также меняется и приобретает черепичный оттенок. Это великое красное вино со склонов Долины Роны, достигнув своей зрелости, становится привилегированным компаньоном для зимних блюд, особенно для рецептов с соусом на основе крови животного, из которого готовилось блюдо, и с добавлением фуа-гра.

Для меня кот-роти это прежде всего вино для очень холодных зимних дней. За годы созревания у него образуется внушительный осадок, поэтому ему необходима декантация. Я люблю подавать кот-роти к утке по-руански (canard rouennais), в сложном процессе приготовления которой используется кровь самой утки. Шею птицы при этом сворачивают особым образом, и тушку помещают под пресс. Именно так готовят это блюдо в знаменитом парижском ресторане Tour d’Argent. Впрочем, кот-роти превосходно и с обычной уткой с кровью (canard au sang). Мощь этих блюд, вызванная наличием в рецепте крови, смягчается добавлением фуа-гра и чудесно подчеркивается сочностью и нежностью вина. На мой взгляд, немного найдется вин, которые могли бы составить этим блюдам столь чудесную компанию. Кот-роти также превосходно подходит к блюдам из крупной дичи, особенно к наиболее благородным животным, таким как косуля. Нежное мясо этого животного с присущим

только ему особым вкусом, приготовленное с кровью, следует сопроводить соусом «гран венёр» с большим количеством черного перца и, по желанию, пряностей. Гарнир к этому блюду также должен быть пряным и иметь «лесной» характер. Кот-роти — это прекрасно сбалансированное и скорее более северное, чем южное вино. Оно имеет хорошую структуру и также способно «противостоять» фазану, выдержанному несколько дней на холоде, а также рагу из мяса кабана (civet de marcassin), чей мощный вкус будет смягчен округлостью самого вина. В то же время, ни в коем случае не желая его обесценивать, мне кажется, что кот-роти будет очень ярким с обычной бараньей ножкой (gigot), запеченной в духовом шкафу… Я храню в памяти восхитительное воспоминание о рецепте талантливого шеф-повара Алена Шапеля (Alain Chapel), который, к сожалению, уже ушел от нас. Это было блюдо из почки, зажаренной целиком в жировой сетке. Его чистый и откровенный вкус был чудесным образом подчеркнут нежным вкусом кот-роти с виноградника Mouline 1976 года урожая.

Несмотря на мощный вкус кот-роти, я до сих пор так и не нашел сыр, который мог бы подчеркнуть достоинства этого вина. Но это и неважно, ведь оно заслуживает большего, чем просто сопровождать сыр.

Мощный вкус кот-роти (которое следует заранее декантировать) составит чудесную пару с уткой по-руански, в процессе приготовления которой используется кровь самой птицы. Для этого утку помещают под

специальный пресс, как это делают в знаменитом ресторане Laurent.

Вина, близкие по стилю к кот-роти

Эрмитаж красный (Hermitage rouge) — в некоторых случаях
И в меньшей степени:
Корнас (Cornas)
Сен-жозеф красное (Saint-Joseph rouge)
Кроз-эрмитаж красное (Crozes-Hermitage rouge)

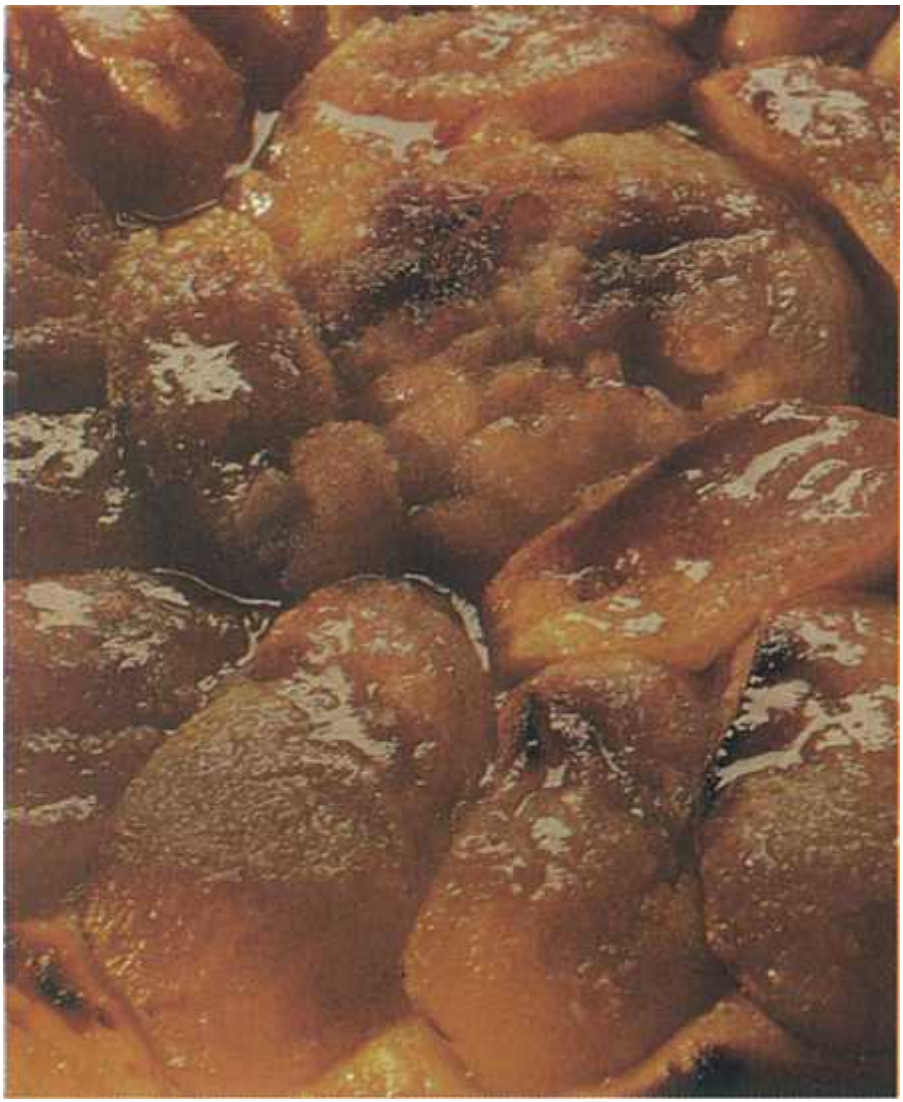
Блюда, подчеркивающие достоинства кот-роти

Утка, приготовленная с кровью
Косуля под соусом «гран венёр»
Рагу из мяса кабана

Кото-дю-Лайон (Coteaux-du-Layon) *Долина Луары, Анжу*

Долгое время кото-дю-лайон рассматривали как бедного родственника сотерна, престижного сладкого вина из одноименного апелласьона. Но, на мой взгляд, это великое сладкое вино Долины Луары обладает своим собственным характером. Сегодня многие заново открывают его для себя, и это справедливо. Оно действительно имеет редкий баланс кислотности и сахара.

В молодости кото-дю-лайон обладает ароматами цветов — жимолости, цветущей акации, липы, жасмина и фруктов — манго и пассифлоры. В зависимости от винодела и терруара произрастания винограда эти вина обладают большим или меньшим содержанием спирта, что передается большим или меньшим содержанием сахара во вкусе. В процессе созревания (срок жизни этих вин в бутылках достигает 100 лет; вина при этом не приобретают ноток мадеры, свойственных старым умирающим винам) сахар становится менее заметным, а вино теряет минеральную составляющую, чтобы приобрести ароматы цитрусовых и зрелой айвы. Нотки специй при этом становятся еще более яркими.



Обладая редким, балансом между кислотностью и сахаром, кото-дю-лайон выступает талантливым партнером к сладкому пирогу из карамелизированных яблок, изобретенному сестрами Татен.

Как в молодом возрасте, так и созревшее, это вино способно на удивительные сочетания за столом. Его мощный стиль позволяет воплотить чувственные и даже немного вызывающие сочетания, иногда немного на грани «искусства и наброска». В подобных союзах вино будет играть более «эстетическую» роль, чем это обычно отводится сухому белому вину. Сладкое и свежее, кото-дю-лайон превосходно сочетается с зобной железой теленка (ris de veau), с различными блюдами из белого мяса или мяса птицы в сливочном соусе, а также с такими видами рыбы, как судак или семга под белым соусом (beurre Ыапс). Вино составляет чудесные пары с такими классическими блюдами, как террин из фуа-гра (terrine de foie gras), или, еще лучше, с фуа-гра, обжаренным с добавлением винного уксуса или красного вина (или кислого виноградного сока).

Будет также занятным предложить кото-дю-лайон к пикантным и пряным блюдам, вкус которых оно еще более усиливает. Вино также будет хорошим сопровождением для блюд марокканской кухни и особенно удачным с бастиллой из голубя (pastille au pigeon) или с таджином (tajine)… Я также очень люблю предлагать зрелый боннезо (Bonnezeau) или выдержанный долгое время в бутылке вуврэ (Vouvray) к ягненку с абрикосами (agneau à l’abricot), которого Ален Дюкасс (Alain Ducasse) готовит немного в манере таджина.

Кото-дю-лайон равным образом является прекрасным десертным вином. Это талантливый «партнер» к различным открытым сладким пирогам (tartes) с ягодами, яблоками или с инжиром. Разнообразие здесь велико — от известного пирога тарт-татен (tarte tatin) из карамелизированных яблок до пирога с яблоками и айвой. Тем не менее необходимо отдавать предпочтение пирогам из песочного, а не из слоеного теста, так как последнее будет слишком жирным. Такие десерты, как «потерянный хлеб» (pain perdu), вафли или блины с не слишком сладким абрикосовым конфитюром также подчеркнут достоинства этого вина.

И, наконец, это сладкое и приятное вино усиливает сладкие и яркие ароматы фруктового салата из экзотических фруктов или простого салата из манго.

Вина, близкие по стилю к кото-дю-лайон

Боннезо (Bonnezeaux)
Кар-де-шом (Quart-de-Chaumes)
Кото-де-л`обанс (Coteaux-de-L`Aubance)
Кото-де-сомюр (Coteaux-de-Saumur)
Вуврэ полусладкое (Vouvray Moelleux)
Монлуи полусладкое (Montlouis Moelleux)

Блюда, подчеркивающие достоинства кото-дю-лайон

Террин из фуа-гра
Судак под масляным соусом
Таджин
Салат из манго
Десерт тарт-татен

Кот-де-Прованс белое (Côtes-de-Provence blanc) *Прованс*

Белое вино кот-де-прованс, возможно, более, чем любое другое вино Франции, демонстрирует свои лучшие качества, когда его пьешь на месте его производства, в Провансе. Может быть, это так благодаря мягкому прованскому климату, солнцу и морю?.. Как бы ни было, в Париже или Лилле в этом вине мы не найдем того же вкуса, который можно почувствовать в его родном регионе! Вино буквально проникнуто духом отпуска и каникул. Поэтому неудивительно, что с ним возможны самые роскошные и сбалансированные сочетания с блюдами солнечного Юга. Характерные для него ароматы цветущей липы, смолы и аниса, а также медовые, пряные и немного древесные нотки (хорошо, если они не чрезмерные) будут великолепно гармонировать с приправами, травами и овощами, присущими прованской кухне. Оливковое масло, чеснок (но в этом белое вино из Прованса, скорее всего, будет уступать белому Hermitage из Долины Роны), а также тимьян, розмарин, укроп, помидоры, кабачки, баклажаны… Белое вино из Прованса выступает более удачным сопровождением для салата нисуаз (salade niçoise), чем красное вино, и также будет превосходным компаньоном для фаршированных овощей, называемых в этом крае «petits farcis niçois» («небольшие фаршированные овощи из Ниццы»), либо для оладьев из кабачков (beignets de courgette).

> Цветущие ароматы липы, смолы и аниса, медовые, пряные и немного древесные нотки белого вина кот-де-прованс хорошо сочетаются со всеми ингредиентами прованской кухни.
>
> Но, возможно, одним из лучших проявлений ароматов этого вина и продуктов южной кухни будет простой кусок хлеба с растительным маслом — оливковым, конечно! — натертый чесноком.

Утонченное и малокислотное белое вино кот-де-прованс прекрасно сочетает свой чувственный благоухающий букет с ароматом жареной барабульки, которую можно приготовить с прованскими травами и оливковым маслом. Равным образом к кот-де-прованс блан можно предложить и другие сорта рыбы (маринованные или жареные на гриле) — морской карась

(пагель), каменный окунь, дорада или морской ьолк, кальмары. Также это вино хорошо подходит к пасте, в особенности если она приготовлена с морепродуктами…

Это свежее и округлое вино будет выгодно подчеркнуто, если его подать к очень сухому и даже немного твердому козьему сыру, которому нужно придать некоторую долю жирности. С этой задачей вино превосходно справляется.

Можно сказать, что белый кот-де-прованс выиграет, если его пить в молодом возрасте, за исключением вина палетт (palette), производимого в окрестностях Экс-ан-Прованса. В действительности с возрастом оно «омолаживается», как и белый эрмитаж, — в нем развиваются более сложные ароматы айвы и пчелиного воска, но при этом, к счастью, вино не приобретает вкуса мадеры. Как и его вышеупомянутый кузен из Долины Роны, это вино — идеальный партнер к блюдам с чесноком или трюфелями. Я в первую очередь думаю об овощах с соусом айоли или, что еще лучше, о рыбном супе из трески с трюфелями, называемом в Провансе брандада (brandade). Это мощное блюдо нуждается в таком же сильном сопровождении. Вот оригинальный способ открыть это малоизвестное белое вино!

Вина, близкие но стилю к белому кот-де-прованс

Шатонёф-дю-пап белое (Châteauneuf-du-Pape blanc)
Белле белое (Bellet blanc)
Кассис белое (Cassis blanc)
Палет белое (Palette blanc)
Ажаксио (Ajaccio blanc)
Патримонио (Patrimonio)
Кото дю кап коре (Coteaux du cap corse)
Вино с Корсики — кальви белое (Vin de Corse — Calvi blanc)
Вино с Корсики — сартен белое (Vin de Corse — Sartene blanc)
Вино с Корсики — порто-веккио белое (Vin de Corse — Porto-Vecchio blanc)
Вино с Корсики — фигари белое (Vin de Corse — Figari blanc)

Блюда, подчеркивающие достоинства белого кот-де-прованс

Фаршированные овощи из Ниццы с хлебом, натертым чесноком
Барабулька с травами и оливковым маслом
Сухой козий сыр

Утонченное благоухание белого кот-де-прованса и его низкая кислотность доставляют истинное наслаждение при его сочетании с барабулькой, жареной на гриле с травами и оливковым маслом.

Кот-дю-Рон Виллаж (Côtes-du-Rhône Village) *Юг Долины Роны*

Вина с «берегов» Долины Роны с указанием слова «village»[12] — это жаркие и согревающие вина. Они не могут скрыть солнце, которое согревало виноград все лето, и это проявляется как в их глубоком цвете, так и их мощном букете, полном приятных ароматов гарриг[13], розмарина и оливы. В бокале эти вина испускают нотки кожи, черных ягод и специй.

И хотя в силу разрозненного производства вин кот-дю-рон в этом регионе сложно выявить их общие характеристики, тем не менее в поисках «коллективной идентичности» можно определить их как вина, обладающие округлой и бархатистой структурой и имеющие зачастую повышенное содержание спирта. Они естественным образом приспособлены к солнечной кухне Юга Франции, в которой особое место занимает оливковое масло, тимьян, лавровый лист, чеснок и травы гарриг Лангедока. Кот-дю-рон виллаж составляют хорошую пару с маринованными и фаршированными помидорами, когда они сочные и сладковатые, как это бывает в конце сезона. Рататуй (ratatouille), жареные баклажаны в томатном соусе или южный гратен (gratin méridional) — все эти блюда превосходно подходят к данному

вину… Также эти вина чудесно уживаются с блюдами, приготовленными в чугунной кастрюле типа утятницы, например с тушеным диким кроликом (lapin de garenne), сотэ из телятины (sauté de veau) с томатами и тимьяном или уткой с маслинами (canard aux olives). При этом лучшим гарниром будут макаронные изделия, рис или полента, а не зеленые овощи, которые часто бывают слишком грубыми для красных вин.

Это глубокое вино положительно относится к блюдам из свинины в самых различных проявлениях: в виде фарша, различных сосисок, а также свиной отбивной по-американски… Горячее и мощное, кот-дю-рон виллаж действительно хорошо справляется с американскими соусами на основе кетчупа и с пряными соусами азиатской кухни, такими как соевый соус или нуок-ман, которые обычно «убивают» вина из-за своей мощи. Также они могут подаваться летом в качестве приятного сопровождения сосисок на гриле или блюд барбекю.

Благодаря своему «вкусному» облику кот-дю-рон виллаж благосклонно относится к блюдам длительной тепловой обработки, в рецепте которых есть вино. Такое южное мясное блюдо, как доб (daube), находит необходимую ему «сочность», чтобы вино не потеряло в объеме, не ослабло и не лишилось своей структуры. Некоторые прекрасные вина из этого апелласьона, проведя в бутылках не один год, приобретают аромат, напоминающий инжир, и характер, близкий к «рансьо» натуральных сладких вин. В этом случае кот-дю-рон виллаж (подобно шатонёф-дю-пап) уместно предложить к дичи.

Когда речь идет о сырах, кот-дю-рон виллаж интересно раскрывается с гапероном (gaperon) из Оверни, имеющим слегка сухую консистенцию и аромат чеснока, резкость которого это вино смягчает и успокаивает. Также оно будет приятным с сыром том д'Овернь (tomme d'Auvergne) из разряда канталь-салерс (cantal-salers). В противоположность этому, гармоничную сочетаемость будет более сложно достигнуть с козьими сырами. Впрочем, здесь есть исключение — сыр банон (banon). Это мягкий сыр, созревающий в каштановых листьях, имеет практически древесный вкус, который так хорошо подходит к букету кот-дю-рон виллаж.

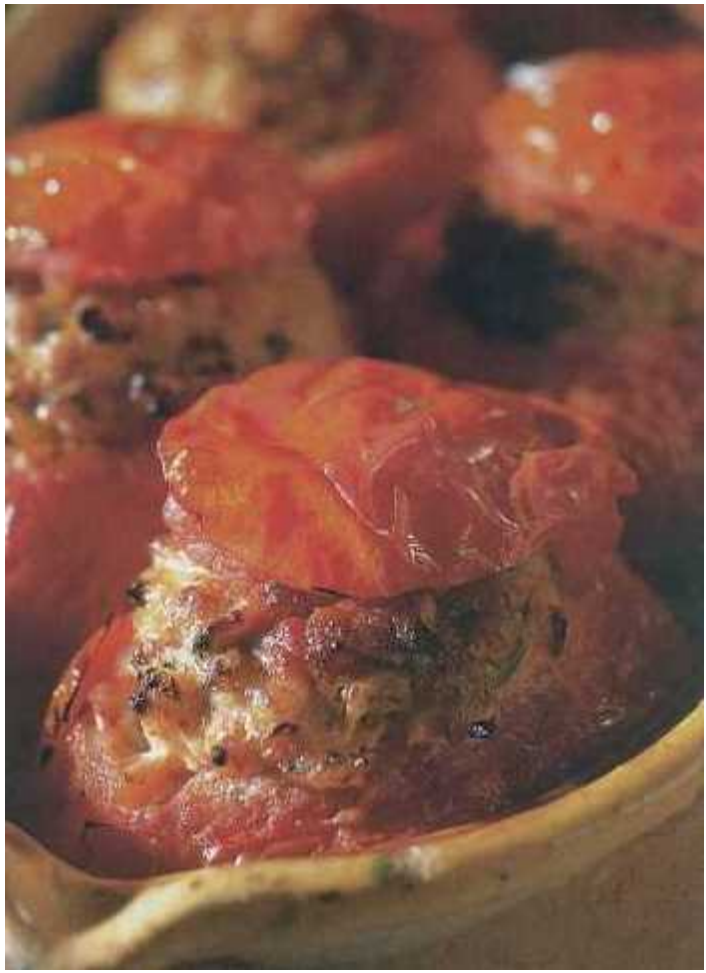
> Расто (rasteau), производимый в Кот-дю-Роне, имеет букет с нотками сушеного инжира и служит великолепным партнером к блюдам из дичи.

Вина, близкие по стилю к красному кот-дю-рон виллаж

Некоторые красные вина кот-дю-рон (Côtes-du-Rhône rouges)
Жигондас красное (Gigondas rouge)
Лирак красное (Lirac rouge)
Вакейрас красное (Vacqueyras rouge)
Кото-дю-трикастен красное (Coteaux-du-Tricastin rouge)
Костьер-де-ним красное (Costières-de-Nîmes rouge)
Кот-дю-ванту красное (Côtes-du-Ventoux rouge)
Вина региона Дан (Dao), Португалия

Блюда, подчеркивающие достоинства красного кот-дю-рон виллаж

Фаршированные помидоры
Утка с оливками
Доб (тушеное мясо по-провански)
Сыр том д'Овернь



Округлая и бархатистая структура кот-дю-рон виллаж предназначает их для солнечной кухни Юга Франции.

Они образуют хорошую пару с фаршированными помидорами, особенно когда они сочные и сладковатые, как это бывает в конце сезона.

Кроз-Эрмитаж (Crozes-Hermitage) *Север Долины Роны*

Для меня красный кроз-эрмитаж — вино, ассоциируемое с кровью. Это очень сильное ощущение связано с семейной традицией, когда приходит время резать поросенка, например, в сельский праздник День Сен-Кошона (Saint-Cochon, букв. Святая Свинья). В детстве я пережил сильные эмоции, связанные с этим событием. Утром к нам приходили соседи, чтобы вместе отведать горячую кровяную колбасу, которую мы только что приготовили. Именно тогда я впервые попробовал кроз-эрмитаж и тогда я испытал сильные вкусовые потрясения от кровяной колбасы, для которой трудно подобрать вино, особенно в такой ранний час, и от самого вина, имеющего мясистый и многообещающий характер. С тех самых времен я нахожу, что не существует лучшей пары для кровяной колбасы, из-за ее сельского и немного грубоватого характера, чем это красное вино с прекрасным насыщенным цветом с блеском и фиолетовыми бликами. Кстати, в Париже я нахожу характерный вкус кровяной колбасы в ресторане L`Assiette у мадам Люлю (Lulu). Можно также доставить себе удовольствие и предложить кроз-эрмитаж к подобным колбасам со специями, например к креольским колбасам. Эффект будет тот же.

Кроз-эрмитаж — это мясистое и многообещающее вино. Нет лучшего сочетания с этим вином, как кровяная колбаса, особенно когда она обладает деревенскими ароматами, подобно тем колбасам, которые подаются в парижском ресторане L`Assiette у мадам Люлю.

В местных деревнях существует другая традиция, с которой я связываю это вино Долины Роны. Речь идет о необычном блюде, называемом сангет (sanguette, от фр. sang — кровь). Для его приготовления свежую кровь птицы смешивают в глубокой тарелке или блюде из глины с нарубленной петрушкой и чесноком. Когда кровь свернется, содержимое тарелки обжаривают на сковороде и получают своего рода галету, которую солят, перчат и посыпают специями. Ее едят в горячем виде и запивают вином кроз-эрмитаж или сен-жозеф (Saint-Joseph), что

доставляет простое удовольствие.

Обладая ароматами цветущего ириса и маков, а также черного перца, это вино с немного диким характером может вначале отпугнуть новичков. Однако мне нравится подавать молодой и прохладный кроз-эрмитаж к паштету (terrine) из дичи, фазана или зайца. Вино хорошо справляется с их мощным вкусом, и аромат дичи не доминирует над ним. Кроз-эрмитаж также составляет гармоничную пару с таким блюдом из области Аверон (Aveyron), как алиго (aligot), к которому часто подают тулузские сосиски на гриле. Вино «бережно» подходит к плотной и крепкой текстуре блюда, которая вызывает жажду. Оно также отлично согласуется с филе миньоном (filet mignon) из свинины с перцем или со свиной шейкой на гриле (échine grillée), которые кроз-эрмитаж усиливает и дополняет своими одновременно невесомыми и мясистыми нотками.

Любопытно, но кроз-эрмитаж образует интересные пары с самыми мощными сортами рыбы, например с барабулькой или даже с морским ежом, имеющими ярко выраженный йодистый вкус. Вы можете смело отказаться от белых вин в этом случае. Кроз-эрмитаж также искусно сочетается с ризотто с чернильной жидкостью каракатицы. Это блюдо, навеянное кухней итальянского региона Венето, прекрасно в исполнении Алена Дюкаса (Alain Ducasse). Лучшую ассоциацию трудно себе представить, ведь насыщенность вина и его «чернильный» характер прекрасно совпадают с плотным ризотто, «зачерненным» жидкостью из чернильного мешка каракатицы.

Я испытываю слабость перед этим вином, обладающим яркой индивидуальностью и экспрессивным характером и без колебания прихватываю его с собой летом, когда мы с друзьями устраиваем пикник на природе. Это оригинальное и соблазнительное вино, которое приятно пить, когда испытываешь жажду.

Обладающее ароматами цветущего ириса и маков, а также черного перца, вино с немного диким характером, когда оно молодо, может сопровождать паштеты из дичи, фазана или зайца, а также филе миньон из свинины с перцем или шейку на гриле.

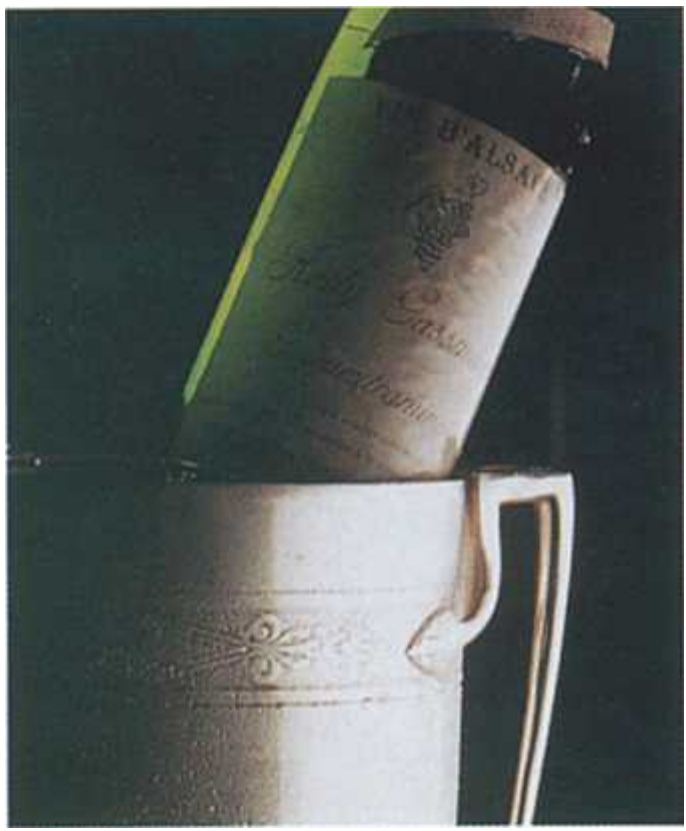
Вина, близкие по стилю к кроз-эрмитажу

Сен-жозеф красное (Saint-Joseph rouge)
Вина из сорта Мондез (Mondeuse) из региона Савойя

Блюда, подчеркивающие достоинства кроз-эрмитажа

Паштеты из дичи
Черная кровяная колбаса с жареными яблоками
Филе миньон из свинины с зеленым перцем
Ризотто с чернилами каракатицы

Гевюрцтраминер (Gewurztraminer) *Эльзас*



Установившееся клише приписывает характерные признаки сорта Гевюрцтраминер всем остальным винам Эльзаса, что неверно по отношению к остальным крю этого региона, которые, как и вина из этого сорта, считаются напитками со слишком ярким фруктовым ароматом.

Конечно, как и в случае с рислингом, гевюрцтраминер вызывает в памяти типичные картины Эльзаса: с аистами и фахверковыми домами, но регион не ограничивается только винами из этого сорта. Благодаря своей яркой индивидуальности и оригинальности, этот мощный и четкий по ароматической выразительности нектар находит свое место среди великих вин, которым позволительно за столом составлять смелые сочетания с

блюдами.

Я вспоминаю об одном симпозиуме, организованном пятнадцать лет назад в Гонконге гастрономическим журналистом Анри Го (Henri Gault) на тему «Китайская кухня и французские вина». Мы предоставили 5 великих французских вин, отражающих наилучшим образом различные выражения французского виноделия. Были выбраны вина из Бургундии, Бордо, Долины Роны, одно вино из сорта Совиньон Блан и одно из Гевюрцтраминера. В качестве некой точки отсчета мы предлагали каждое из этих вин к различным блюдам китайской кухни (которых было большое количество!), чтобы определить, с каким из этих вин получится наилучшее сочетание. Имея открытый и четкий первичный аромат, в котором чувствуются тона розы, личи и виноградный вкус, гевюрцтраминер, пожалуй, единственное вино, которое отлично подходит ко всем блюдам китайской кухни, включая и кухню провинции Сычуань, которая считается самой пряной и наиболее благородной. Фактически, гевюрцтраминер, имеющий более или менее пряный аромат и более или менее выраженные нотки белого перца (в зависимости от крю или терруаров происхождения), наилучшим образом согласуется с экзотическими блюдами. Также благодаря своему развитому вкусу вино из Гевюрцтраминера будет прекрасно дополнять суфле с карри или ризотто с тыквой и шафраном, как это делают в Италии. Благоухание ароматов вина будет еще больше усиливать пряные нотки этих блюд.

Можно без колебаний предложить гевюрцтраминер в качестве аперитива. Я даже нахожу, что он превосходен в этой роли. Имея экспрессивный и выразительный характер, вино из этого сорта придает ценность всем сладко-соленым блюдам.

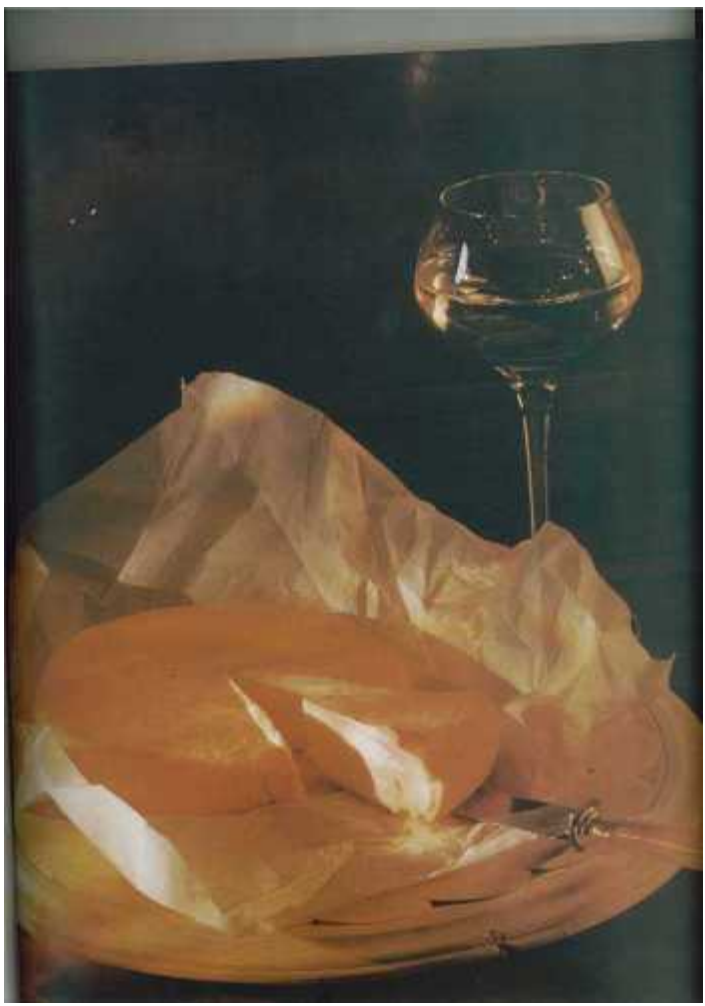
В Эльзасе есть традиция подавать это вино к дичи, а конкретно к косуле с брусникой (chevreuil aux airelles). Кажется, что в этом случае более естественным предложить красное вино, но гевюрцтраминер производит весьма гармоничный эффект.

Его фруктовый аромат подчеркивает вкус утонченного и деликатного мяса косули и кисловатый вкус ягод.

С другой стороны, вино из этого великого сепажа[14] является «утонченным сообщником» при приготовлении соуса «омардин» (homardine), который часто сопровождает рыбу-язык (sole) и фрикадельки из щуки (quenelle de brochet). Гевюрцтраминер даже является одним из тех редких вин, которые могут выступать достойным сопровождением густого ракового супа (la bisque), ароматам которого так нелегко соответствовать.

Но совершенный аккорд — это сочетание гевюрцтраминера и сыра мюнстер (munster). Этот союз сравним с классической парой

«рокфор — сотерн». Здесь также имеет место встреча двух мощных партнеров. При этом сила и утонченность вызревшего мюнстера и мощь вина растворяются в прекрасной финальной нежности. Гевюрцтраминер подчеркивает цветочную составляющую мюнстера, который, со своей стороны, усиливает пряный букет вина. Во рту неожиданно ощущается «взрыв» вкуса, сочетание удивительно по воздействию… Недостаточно об этом говорить, это представлять или об этом мечтать — нужно это испытать и пережить, настолько это удивительно и роскошно. Я думаю, что будет вернее и точнее, если сыр будет без тмина, который иногда используют для придания ему дополнительного аромата.



Быть может, совершенное сочетание — это гевюрцтраминер и сыр мюнстер, встреча двух мощных

партнеров, которые растворяются в прекрасной финальной нежности.

Доминирующее и роскошное вино, гевюрцтраминер составит прекрасную ароматическую пару с салатом из не слишком сладкого личи, с засахаренным имбирем, с пряником (pain depice) и с десертами с добавлением корицы, чьи ароматы перемешиваются с таким богатым букетом вина, что он напоминает запах духов.

Довольно сложно построить весь ужин вокруг только одного вина — гевюрцтраминера из-за интенсивности его ароматов — сочетания рискуют стать банальными… Если вы все же хотите экспериментировать с этими винами, я советую разнообразить подачу винами разного происхождения и с разных терруаров. Дегустация должна начаться с наиболее сухого вина и закончиться вином «позднего сбора» (vendange tardive) или даже вином из «отборных благородных ягод» (sélection de grains nobles).

Вина, близкие по стилю к гевюрцтраминеру

Гевюрцтраминеры из Германии, Австрии и Северной Италии
В меньшей степени гевюрцтраминеры ЮАР, Австралии и США

Блюда, подчеркивающие достоинства гевюрцтраминера

Китайская кухня
Морской язык с соусом «омардин»
Косуля с брусникой
Сыр мюнстер
Салат из личи

Грав и Пессак-Леоньян красные (Graves & Pessac-Léognan rouges) *Бордо*

Красные вина грав и пессак-леоньян — это отлично сбалансированные вина. Гармоничные, не имеющие «острых углов» или неровностей, умеренно сочные. Чуть уступающие винам из Медока по своей насыщенности, они уже в молодости развивают сложные и утонченные ароматы, в которых различаются нотки дуба, дымка, вызывающего в памяти образ камина, а также тона горелой древесины или сажй. На этой стадии вина незаменимы в качестве сопровождения таких бордоских специалитетов, как минога или алоза (европейская сельдь). Я даже нахожу, что это сочетание удачнее именно с красным гравом, чем с винами с правого берега Дордони, так как смягченные танины первого вина отлично взаимодействуют с этими видами немного жирноватой рыбы, тушенной в красном вине.

L'wine
Классика, неподвластная времени
Château Tour Bicheau (Шато Тур Бишо) с 1876 года принадлежит французской семье Дюба (Daubas), где из поколения в поколение передаются традиции виноделия.
Здесь забота о винограднике подразумевает внимательное отношение к каждой лозе. Так создаются элегантные образцы вин Бордо.

Эти великие вина шато левого берега Гаронны обладают реальной способностью к старению, сохраняя с возрастом присущий им баланс. В таком случае к ним необходимо предлагать блюда, которые долго тушились на огне и в состав которых входят грибы или трюфели. Грибные ароматы блюд перемешиваются с ароматами вин, рождая идеальную гармонию.

Будучи поданными к столу прохладными (почти при температуре погреба), самые молодые вина Грава создают прекрасную гармонию с мелкими устрицами из Аркашонского залива, которые согласно бордоской традиции сопровождаются горячими сосисками. Йодистый вкус устриц смягчается сосисками, которые, со своей стороны, становятся лучше благодаря дымному характеру вина. Из-за присущего этим винам «сочного» характера они восхитительным образом «соглашаются» с такими холодными закусками, как паштет из зобной железы теленка или салат с утиной грудкой (копченой или жареной). Среди всех вин Бордо это одни из наиболее подходящих вин для летнего пикника. Благодаря своей крепкой структуре они придадут больший вес холодной бараньей ножке или говядине в желе.

Не имея намерения сделать из грава вино на все случаи жизни, я все же сказал бы, что это красное вино благодаря своему легкому и неутомительному стилю является незаменимым сообщником ужинов в кругу семьи. Красные вина грав и пессак-леоньян с успехом сочетаются с большинством блюд из птицы и красного мяса (тонкая часть туши или антрекот), жаренными или приготовленными на гриле. Также удачным выбором будут блюда из баранины, и особенно каре ягненка, запеченное с травами.

Эти вина очень часто предлагаются сомелье, если он затрудняется с выбором идеального вина в силу их универсальности, ведь их можно предлагать даже к рыбе! Это сочетание, конечно, нельзя назвать совершенным, но оно, по крайней мере, не будет самым плохим!

Подобно другим их «собратьям» из Бордо грав и пессак-леоньян охотно дружат с овечьими сырами том де бреби (tommes de brebis), с выдержанными голландскими сырами и с горными сырами.

Эти великие вина левого берега Гаронны обладают реальной

способностью к старению, сохраняя с возрастом присущий им баланс. С этими винами следует избегать простую кухню быстрого приготовления в пользу блюд, тушенных длительное время, в состав которых входят грибы и трюфели (например, пулярка с трюфелями). В этом случае грибные ароматы перемешиваются с третичными ароматами вин, что рождает идеальную гармонию.

С винами из Грава, зрелыми или молодыми, происходит любопытная вещь, как и со многими другими французскими наименованиями. Некоторые из них тяжелые — помероль, поммар…, другие, напротив, легкие — шамболь, вольнэ, грав… Имеет ли это пространное впечатление под собой какое-либо основание или же это связано с бессознательным влиянием от музыки самих слов?..

Красные вина из Грава — прекрасный атрибут ужина в семейном кругу. Их с успехом сочетают с ягнятиной на косточке и особенно с каре ягненка, приготовленным в печи с корочкой из хлебных крошек и трав.

Вина, близкие по стилю к граву и пессак-леоньяну

Вина областей Медок и О-Медок, Бордо

Блюда, подчеркивающие достоинства пессак-леоньяна_

Устрицы с маленькими сосисками в качестве гарнира
Паштет из зобной железы теленка
Каре ягненка
Голландские сыры

Эрмитаж белый (Hermitage blanc) *Север Долины Роны*

Белый эрмитаж, щедрое вино с невысокой кислотностью, является вином для блюд из трюфелей и чеснока.

Белый эрмитаж по преимуществу — вино для блюд из трюфелей и чеснока. Оно может гордиться своей способностью сопровождать чеснок, так как этой привилегии больше нет ни у какого другого вина. Это растение с сильным ароматом действительно обычно является врагом вин, над которыми оно доминирует из-за своего пикантного вкуса. Тем не менее нотки сена и ириса в молодом эрмитаже замечательно перекликаются с ароматом чеснока, этого непременного атрибута средиземноморской кухни, который может быть дополнен прованскими травами или соусом писту (pistou) из базилика.

Предложенное охлажденным, это роскошное вино, обладающее невысокой кислотностью, будет соответствовать

большинству блюд южной кухни. Белый эрмитаж отлично «смотрится» в сопровождении такого прованского специалитета, как брандада из трески. Для этого блюда рыбу отваривают, измельчают и растирают с чесноком и оливковым маслом. Это вино в отличие от других белых вин не отступает перед таким продуктом, как гребешок Сен-Жак (coquilles Saint-Jacques), приготовленный по-провансальски. Также приятно запивать этим вином макароны с чесноком. Это фирменное блюдо из Италии у себя на родине принято есть в полночь, поэтому этот рецепт иногда называют «полуночные макароны».

Молодой белый эрмитаж составляет удачный альянс с белым трюфелем из Альбы. Я имею в виду некоторые блюда, которыми я всецело наслаждаюсь, — ризотто или пасту с белым трюфелем или картофельный суп пармантье (Parmentier), в который натирают несколько пластинок белого трюфеля.

Но склонностью к чесноку не исчерпывается обаяние этого вина с прекрасным насыщенным цветом и замечательными золотистыми бликами. К сожалению, белый эрмитаж, который я считаю одним из самых великих белых вин Франции, недостаточно известен.

Говоря о другой редкой особенности этого вина, мне хочется привести образное выражение журналиста и винного эксперта Мишеля Беттана (Michel Bettane), который говорит, что белый эрмитаж, «старея, омолаживается». И действительно, если в ранней молодости это вино кажется недостаточно ярким, то с возрастом оно приобретает аромат акации, боярышника, меда, лесного ореха и жареного миндаля. Это вино становится более ярким не только благодаря белому трюфелю, но равным образом возможному использованию черного трюфеля из Перигора, темного и таинственного гриба с мощным и пленительным запахом. При использовании этого трюфеля в рецептах белый эрмитаж сочетается с сельдереем под соусом «ремулад» (rémoulade), гребешками Сен-Жак, равиоли… или с пирожками из слоеного теста с трюфелями, которым он придает свою элегантную мощность.

Это щедрое вино из Долины Роны позволяет и другие необычные альянсы, например с кисло-сладкими блюдами. Но особенно удачным будет его сочетание с уткой с персиками. А благодаря пышной округлости, роскошной и обволакивающей структуре белого эрмитажа оно благосклонно отнесется — что не всегда очевидно — к «липким» супам, которые едят в Китае. Например, суп с «ласточкиными гнездами» или суп со съедобным моллюском абалон.

Также белый эрмитаж заменяет собой большинство красных

вин к некоторым сырам, например, к такому текучему сыру с кремовой текстурой, как сен-марселен (saint-marcellin).

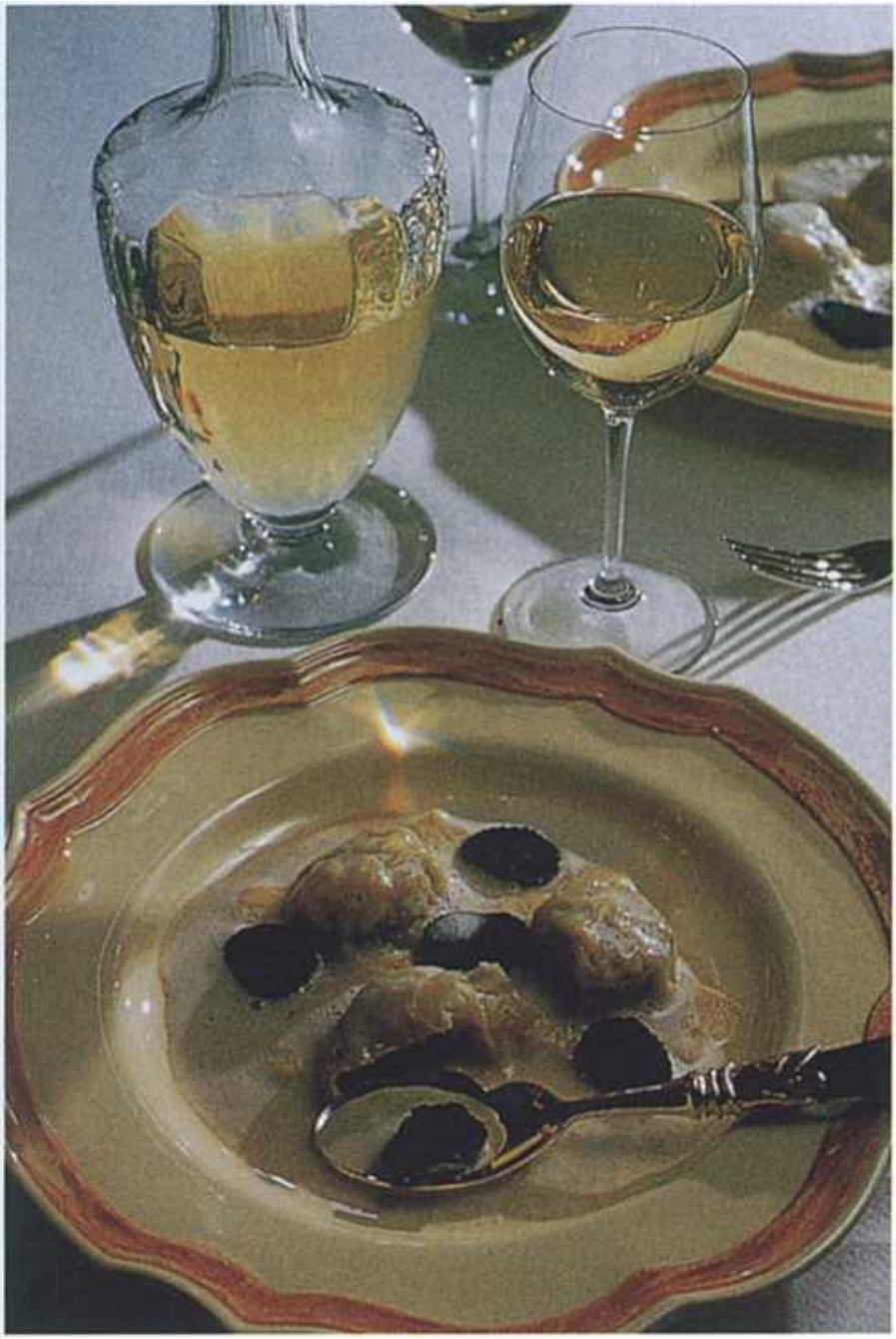
Вина, близкие по стилю к белому эрмитажу

Белый кроз-эрмитаж (Crozes-Hermitage blanc)
Белый сен-жозеф (Saint-Joseph blanc)
Сен-пере (Saint-Peray)
Шиньен-бержерон (Chignin-Bergeron) в его лучшие годы.

Блюда, подчеркивающие достоинства белого эрмитажа

Равиоли с трюфелями
Брандада из трески
Макаронные изделия с чесноком
Утка с персиками
Сыр сен-марселен

Равиоли с трюфелями. Рецепт Филиппа Брона, ресторан Laurent (Париж)



Для теста:
300 г муки
3 яйца
Щепотка соли
Для начинки:

150 г трюфелей
300 г молодого лука (головки)
2 ст. л. гусиного жира
20 г сливочного масла
Соль и перец из мельницы
Для соуса:
500 г шампиньонов
150 мл сливок
100 г сливочного масла
Арахисовое масло
Соль и перец из мельницы

Очистите шампиньоны и быстро сполосните их под струей холодной воды. Обсушите бумажным полотенцем. Нарежьте пластинками шампиньоны и обжарьте их на сковороде с небольшим количеством арахисового масла. Удалите лишнюю воду.

В кастрюле доведите до кипения 500 мл подсоленной воды и добавьте туда шампиньоны. Отваривайте грибы под крышкой в течение 20 минут, затем уварите содержимое кастрюли наполовину.

После этого добавьте в кастрюлю сливки и держите на медленном огне еще 15 минут. Процедите содержимое через дуршлаг, помогая удалить лишнюю воду ложкой. Приправьте специями и отложите в сторону.

Мелко нарежьте лук. В отдельной кастрюле растопите гусиный жир и обжарьте на нем лук с щепоткой соли, постоянно помешивая. Лук должен стать полупрозрачным и мягким. Добавьте специи и переложите в отдельную тарелку.

Вырежьте из трюфелей 12 толстых пластинок, нарежьте мелкими кубиками оставшуюся часть трюфелей и добавьте к обжаренному луку.

В небольшой сковороде подогрейте сливочное масло до образования пены и добавьте туда пластинки из трюфелей. Посолите и поперчите из мельницы трюфели и несколько раз переверните их. Выложите их на бумагу и дайте впитаться маслу.

С помощью скалки раскатайте тесто, положите тушеный лук (размером с лесной орех), сверху накройте пластиной трюфеля и снова прикройте сверху луком.

Накройте начинку сверху тестом и сформируйте 12 равиолей с помощью специальной формы. Положите их на тарелку, которую предварительно надо посыпать мукой.

Отварите равиоли в течение 3 минут в кипящей подсоленной воде. В это время разогрейте шампиньоны со сливками, добавив

сливочного масла. После этого с помощью миксера сделайте из грибов крем и выложите его сверху на отварные равиоли.

С возрастом белый эрмитаж развивает нотки цветущей акации, боярышника, меда, лесного ореха и жареного миндаля, которые образуют с черным трюфелем идеально гармоничный ансамбль.

Эрмитаж красный (Hermitage rouge)
Север Долины Роны

Не стоит предлагать зрелый эрмитаж в начале ужина. Гораздо удачнее будет начать с более молодого вина из этой области, либо взять не самый щедрый миллезим, либо предложить вино из другого апелласьона.

Красный эрмитаж — это вино для высокой кухни, чье предназначение сопровождать утонченные и изысканные блюда. Его характер, структура и бархатистость призывают к нему блюда с богатым вкусом. Только они могут уравновесить его мощь, и это вовсе не красивое слово! Винные негоцианты XIX века даже использовали эти вина, чтобы «добавить эрмитажа» в другие, менее выразительные вина. Иначе говоря, они укрепляли более слабые вина, добавляя к ним эти мощные вина с холмов Тэн-л'Эрмитаж (Tain-l'Hermitage).

Красный эрмитаж — классическое вино как для пернатой, так и для дичи с шерстью. Таким образом, тушеная заячья спинка находит великолепного партнера в молодом эрмитаже, имеющем сильный аромат и почти черный цвет. В букете вина смешались цветочные ароматы ириса, фиалок и маков с дымными и перечными нотками, а также развиваются очень зрелые и засахаренные ягоды. Блюдо из бекаса, этой столь редкой, сколь и утонченной птицы с сильным ароматом, будет подчеркнуто благодаря ноткам торрефакции, присущим этому великому красному вину из Долины Роны. А сильный вкус горячего пирога с мясом фазана будет смягчен этим оригинальным вином, подходящим для такого блюда. Мясо, не имеющее яркого характера, не смогло бы настолько смягчить это вино, не подчеркнуло бы его достоинства и стало бы для него карикатурой.

С возрастом эрмитаж приобретает прекрасный цвет с оранжево-кирпичными нотками, а в его букете начинают доминировать третичные нотки кожи и дичи. В этом качестве он будет отличным дополнением к зайцу по-королевски (lièvre à, la royal) по рецепту сенатора Куто (Couteaux), то есть без добавления фуа-гра, но мясо должно тушиться в вине с чесноком, луком-шалотом и хорошо приправлено перцем, специями и мускатным орехом. Соответствие между ароматом дичи и животными нотками вина просто поразительно! Эрмитаж также составляет удачные пары с мясом, к которому предлагаются соусы на основе вина. В этом случае сочность блюда еще более усиливается при его сопровождении вином. Но это решение будет действительно ярким и заставит почувствовать себя утонченным гурманом, если вино будет сопровождать мясо дичи.

Эрмитаж также образует чудесную симфонию вкусов с тонким блюдом, напоминающим пот-о-фё, но как его готовит шеф-повар Филипп Брон. Для этого фуа-гра опускается в бульон из домашней птицы и варится с нарезанным сельдереем и трюфелем. Сила и землистый характер сельдерея смешиваются с ароматом трюфеля и все это усиливается благодаря плотности,

маслянистости и бархатистости вина.

Сильный вкус бекаса будет возвышен дымными нотками красного эрмитажа.

А южный характер эрмитажа делает его менее кислотным, чем это было бы в случае с кот-роти. Впрочем, у обоих этих вин есть много сходных черт.

И также, как с винами из Кот-Роти, я нахожу, что эрмитаж редко находит себе удачную пару среди сыров.

Вина, близкие по стилю к красному эрмитажу

Корнас (Cornas) — самые лучшие вина

Сен-жозеф красный (Saint-Joseph) — с небольших виноградников, расположенных напротив холма Эрмитаж

Кот-роти (Côte-Rôtie) — в некоторых случаях

Кроз-эрмитаж красный (Crozes-Hermitage rouge) — из винограда, выращенного на холмах

Блюда, подчеркивающие достоинства красного эрмитажа

Горячий пирог с мясом фазана
Жареный бекас
Заяц по-королевски по рецепту сенатора Куто
Мясо с винным соусом
Пот-о-фё с фуа-гра, трюфелем и сельдереем

Херес
(Jérès)
Испания, Андалусия

Херес — это вино, которое по-разному оценивается в зависимости от культурной принадлежности дегустатора. В Испании, и особенно на юге этой страны, он считается популярным и практически «народным» вином. Наоборот, в Англии херес считается утонченным напитком, олицетворяет собой «искусство жить» и носит некий оттенок снобизма. Впрочем, не стоит забывать, что именно англичане способствовали репутации этого вина в мире, как они это сделали с чаем, коньяком и винами из Бордо. Во Франции это вино почти неизвестно и носит едва ли не маргинальный характер, о чем можно только жалеть, ведь оно приглашает к путешествию, к мечте…

Конечно, херес — достаточно сложное для восприятия вино. Подобно вэн жон (желтому вину) или рислингу, он может отпугнуть неофитов, особенно если речь идет о самом сухом его виде — хересе фино (jeres fino), о котором пойдет речь ниже. Но он самый яркий представитель этой категории и нуждается в долгом изучении. Тем не менее, обладая очень выразительными и яркими ароматами, в которых на первый план выходят нотки ореха, зеленого яблока, древесины и грибов, это четкое, чистое, сухое и прямое вино заслуживает большого интереса с разных точек зрения.

Самый лучший способ познакомиться с этим интересным вином — дегустировать его так, как это принято в Испании, то есть за стойкой тапас-бара или во время корриды. Херес подают достаточно холодным в высоких прямых стаканчиках, чтобы он не успевал нагреться. Его принято пить на аперитив, и это, на мой взгляд, лучший способ впервые попробовать его, сведя к минимуму риск неприятия этого напитка. Херес хорошо подать к маслинам, зеленым оливкам (фаршированным или нет), но особенно хороши будут маленькие оливки, из предместий Ниццы, называемые «птит нисуаз» (petites niçoises). Это комбинация действительно удачная, и горчинка вина и оливок будет взаимно усиливаться, но не будет чрезмерной.

Сильный аромат, присущий хересу фино, также будет приятен летом в сопровождении тартинок с чесноком, которые следует намазать томатной пастой, спрыснуть оливковым

маслом, слегка посолить, поперчить и подать с ассорти из сыровяленой ветчины. При этом следует избегать слишком острой и пряной колбасы чоризо, либо взять ее более нежный вариант. Такое сочетание создает особую атмосферу за столом и позволяет в полной мере оценить вино.

Херес фино — это четкое, чистое, сухое и прямое вино, к которому нужно привыкнуть. Его очень яркие ароматы напоминают фундук, зеленое яблоко, древесину и грибы.

Херес имеет и другую особенность, о которой не следует забывать. Это сухое и нервное вино не перегружает рот, оставляет нёбо свежим и не утомляет его чрезмерным по интенсивности вкусом. В этой связи я вспоминаю об одном куртье из Бордо, который, перепробовав огромное количество вин, освежал себе рецепторы с помощью хереса.

У каждого есть свои приемы, как это делать. Я, например, использую воду или кусочек яблока, но я допускаю, что херес фино — очень хорошая идея, так как сухое вино превосходно очищает ротовую полость. Тем не менее следует избегать злоупотребления большим количеством хереса. Это вино, сделанное путем добавления виноградного спирта, может быть опасным. Оно оставляет чистым рот, но от него также кружится голова!

Херес образует с консоме и супами любопытную, оригинальную и деликатную комбинацию. Известна давно укоренившаяся привычка британцев запивать хересом

черепаховый суп, но еще большей любовью у них пользуется сочетание этого вина с консоме из говядины, называемым ими oxtail (окстейл). В дворцах и роскошных ресторанах Англии долгое время херес считался единственно возможным и достойным вином для сопровождения овощных супов и консоме. Удивительная гармония этих двух жидких продуктов усиливается благодаря термическому шоку, вызванному охлажденным хересом, с одной стороны, и горячим супом — с другой. Доминирующие ароматы вина вначале превосходят вкус консоме, затем он начинает смешиваться с супом, чтобы в конце концов полностью в нем раствориться.

Я нахожу, что это очень сухое вино с прекрасным бледным оттенком составляет великий альянс со спаржей. Когда в 1970-х годах я дебютировал в своей профессии, сомелье тех лет отказывались предлагать к спарже какое-либо вино. Незыблемые академические правила запрещали эту практику. И только Луи Ле Бай (Louis Le Bail), шеф-сомелье парижского отеля Plaza-Athénée, который в то время был также президентом Ассоциации сомелье Франции, первым ввел в Париже моду предлагать к спарже херес фино. Он предлагал к спарже — вершина утонченности! — соус из оливкового масла и винного уксуса на базе… хереса!

Я с успехом предлагаю к устрицам разновидность этого необычного вина — херес мансанилья (manzanilla), имеющий немного йодистый характер. Смешение вкусов обеих составляющих будет очень приятным. Также существует еще одна беспроигрышная пара — херес и черная икра. Это сочетание тоже будет интересным, так как херес — это одно из немногих вин наряду с белым сансером и рислингом, которое может подчеркнуть достоинства икры, не провоцируя появления во рту рыбного, мыльного или металлического вкуса. Даже наоборот, встреча этого любопытного и восхитительного вина и икры рождает во рту приятный и вкусный аромат фундука.

Херес допускает за столом свободу творчества и при сочетаемости с различными блюдами может поменять устоявшиеся привычки. Но все же лучшим способом оценить это вино остается время аперитива, когда его приятно сопроводить оливками, особенно вида «птит нисуаз».

Я не осмеливался на другие эксперименты с хересом, но знаю, что это вино прекрасно подходит к некоторым очень сухим сырам, и в особенности к испанским сырам из овечьего молока, например рокамадур (rocamadour). Вино будет смачивать и размягчать его плотную текстуру.

Фино не приспособлен сопровождать десерты, за исключением, возможно, свежих лесных орехов, чей характерный аромат согласуется с букетом вина. В противоположность этому, более сладкие разновидности хереса, например олороссо (oloroso), напоминающие французские натуральные сладкие вина (vins doux naturels), например старый ривзальт (rivesaltes), могут прекрасно сочетаться со сладкими закусками или с тортами. В этом случае сладость и ароматы обоих компонентов гармонично смешиваются и рождают превосходное сочетание.

Вина, близкие по стилю к хересу

Фино, Испания
Мансанилья Сан-Лукар
(Manzanilla de Sanlùcar), Испания
Монтилья (Montilla), Испания

Блюда, подчеркивающие достоинства хереса

Маслины из Ниццы
Спаржа
Черепаховый суп
Икра

Жюрансон (Jurançon) *Юго-Запад, Пиренеи*

Жюрансон, сопровождающий фуа-гра в виде паштета (террина), рождает занимательную пару, в особенности если дело касается утиной фуа-гра в виде консервов. За модой на свежую фуа-гра, которую слегка обжаривают перед подачей, несколько забыли про ее консервированную разновидность, продающуюся в белых металлических банках, которые можно хранить очень долго. На некоторых из них даже указан «миллезим»*! В этом случае текстура печени, «вскормленная» жировой прослойкой, будет более плотной, более выраженной, а вкус становится более точным и ярким. Это можно сравнить с консервированными сардинами, которые улучшают свой вкус, проведя некоторое время в металлической банке. Жюрансон будет особенно удачен именно с такого рода фуа-гра, его высокая кислотность смягчает жирность фуа-гра и делает ее более весомой во рту. Вино словно бы выводит блюдо из оцепенения, но полностью сохраняет его маслянистый характер.

Именно в своей сладкой версии это белое вино Юго-Запада Франции имеет успех за столом. Его ароматы экзотических фруктов и ананасов, смешанные с нотками мускатного ореха, корицы и гвоздики, гармонично дополняют экзотическую кухню и десерты.

Я считаю, что успех этого вина кроется именно в сладких его разновидностях, ведь существует также сухой жюрансон. Благодаря ноткам экзотических фруктов и ананаса, смешанным с ароматами мускатного ореха, корицы и гвоздики, это сладкое, но всегда свежее и нервное вино будет отлично сочетаться со сложной кухней на основе экзотических фруктов, в особенности с островной кухней. Жюрансон образует чудесную гармонию с любым белым мясом, например с таким блюдом, как телятина с ананасами, или с курицей по-креольски в кисло-сладком соусе. Аромат и вкус в этих парах естественным образом дополняют

друг друга и взаимно усиливаются. Но нужно быть внимательным, так как этот ансамбль рискует стать слишком глобальным и чрезмерно богатым.

Подобно сотерну, этому великому сладкому вину из Бордо, жюрансон может играть такую же роль и в парах с такими голубыми сырами, как блё-де-Кос (bleu des Causses), блё-д'Овернь (bleu d'Auvergne), рокфор (roquefort) или фурм д'Амбер (fourme d'Ambert), с которыми он образует тонкое сочетание, основанное на контрасте вкусовых ощущений. Жюрансон также — достойный партнер для очень сухих сыров из овечьего молока из Страны Басков, как оссо-ирати (ossau-iraty). Сладковатый вкус вина будет маскировать пикантность сыра и смело замещать собой черешневый конфитюр, который традиционно используют с этим сыром, чтобы смягчить его острый вкус.

Когда имеют дело со сладкой разновидностью этого вина, такой жюрансон является чудесным вином для десертов. Щедрое и сладкое, обладая экзотическим ароматом, оно выгодно подчеркнет сладкий пирог с манго, фруктовый салат, ананас, обжаренный на сливочном масле, или даже просто нарезанный свежий ананас. Он великолепно будет сопровождать

Отсутствует строка [прим. верстальщика]

основанное на единстве аромата, удачно срабатывает… и альянс жюрансона с баскским пирогом (gâteau basque) — тому прямое подтверждение.

Что касается меня, то среди сладких вин я предпочитаю предлагать жюрансон между приемами пищи. В этом случае исключительный характер этого вина, произведенного из винограда позднего сбора, будет оценен гораздо выше. Я люблю его пить с таким знаменитым десертом из Бордо, как канеле (cannelé). Вину совсем не мешает наличие в рецепте рома, даже наоборот. Канеле, хрустящие и покрытые карамелью снаружи (кондитеры говорят «когда они почернеют, значит они готовы»), сочетаются с тягучей и не очень сладкой мякотью, и мне кажется это идеально, чтобы дополнить сочетание сладкий — кислый, присущее жюрансону.

Жюрансон, это сладкое, но всегда свежее вино с хорошей кислотностью, как и сотерн, является вином, вокруг которого почти невозможно построить весь ужин. Оно настолько сладкое, что в силу этого может быть утомительным.

Вина, близкие по стилю к жюрансону

Пашеренк дю Вик-Биль (Pacherenc du Vic-Bilh)

Блюда, подчеркивающие достоинства жюрансона

Утиная фуа-гра (консервированная)
Курица в кисло-сладком соусе
Сыр оссо-ирати
Десерт канеле (специалитет региона Бордо)

Бордоские канеле. Рецепт от Пьера Эрме (Pierre Hermé)

Для 26 канеле:
250 мл молока средней жирности
100 г просеянной муки
250 г сахарного песка
2 яйца
2 яичных желтка
50 г сливочного масла
2 стручка ванили (с о. Таити)
1/2 стакана старого рома

Сделайте продольный разрез на стручках ванили, с помощью кончика ножа выберите семена. Положите стручки и семена в кастрюльку, добавьте молоко и доведите до кипения. Оставьте молоко с ванилью настаиваться минимум 8 часов. Выньте стручки ванили.

Просейте раздельно муку и сахарный песок.

Растопите в маленькой кастрюле сливочное масло, охладите.

В отдельную миску разбейте яйца, добавьте к ним яичные желтки, затем сахарный песок. Перемешивая с помощью венчика яйца с сахаром, добавьте ром, растопленное масло, муку и холодное молоко. Накройте миску с полученным однородным тестом и поставьте в холодильник на 24 часа.

Охладите в холодильнике формочки для десерта, затем смажьте их маслом и наполните тестом, оставляя 1 см до краев.

Выпекайте канеле в духовом шкафу при температуре 210 °C. Рассчитывайте время готовки: 50 минут при диаметре форм 3,5 см и 1 час — при диаметре 4,5 см.

Выньте канеле из формочек, пока они горячие. Остудите.

Подавайте при комнатной температуре.

Сладкий жюрансон из винограда позднего сбора будет чудесен с бордоскими канеле. Это сочетание будет еще более возвышенным, если речь идет об этом десерте от парижского кондитера Пьера Эрве.

Макон белый (Mâcon blanc) *Бургундия, Маконэ*

Соблазнительный в качестве начала обеда, вино-аперитив, вино простой кухни, вино для ужина или утреннего пикника — белый макон допускает множество различных сочетаний.

Белый макон — это утреннее вино на пикнике охотников. Для меня оно, как и шабли, — вино обеда, а не ужина. Это белое бургундское вино, с быстро развивающимся в бокале букетом,

сообразно его балансу можно расположить между мерсо (meursault) и шабли (chablis). Первое вино иногда бывает излишне округлым, а второе очень кислотным и даже «колючим». Одновременно маслянистый и нервный, белый макон можно назвать также вином для незамысловатой простой кухни, так как с ним возможны многие сочетания. Одним словом, за столом — это почти универсальный партнер ко многим блюдам.

Обладая яркой фруктовостью во вкусе, макон блан будет восхитительным в начале приема пищи. Я бы даже осмелился назвать его одним из лучших вин для аперитива… Я люблю подавать его с хрустящим черным редисом, посыпанным крупной солью, со сливочным маслом и поджаренными тостами. Также великолепно это вино будет с длинноперым тунцом (альба-кор), приготовленным на гриле и спрыснутым лимонным соком.

В молодом выражении (именно в этом возрасте я его предпочитаю) вино можно предлагать к различным моллюскам и ракообразным — устрицам, крабам, креветкам или к лангустинам под соусом майонез.

Существует тенденция сочетать немного сухие козьи сыры из области Шароле (Charolais) или сыр сен-марселен (saint-marcellin) с красными винами. Но я нахожу, что белый макон лучше соответствует этим сырам, которые нужно смочить. От этого альянса рождается очень приятный и утонченный ореховый вкус.

Это белое бургундское хорошо «обволакивает» сыры конте (comté), реблошон (reblochon), вашрен (vacherin) или популярное в Лионе блюдо из молодого сыра с травами, называемое «сервель-де-каню» (cervelle de canut — букв, «мозги ткача»). Благодаря живости и острому характеру вина его сочетание с сырами доставит удовольствие.

В зависимости от года, терруара и винодела, белый макон будет более или менее богатым и близким по стилю к мерсо. В этом случае он допускает больше возможностей и составляет отличную пару с фрикадельками из щуки (quenelles de brochet), усиливая их «бриошевый» аромат, но при условии, что соус «омардин», который традиционно сопровождает это блюдо, останется на втором плане. Макон хорошего года, с престижного виноградника или от лучших производителей также будет удачно сопровождать лягушачьи лапки (cuisses de grenouille), курицу в горшочке (poule au pot) и даже бланкет из телятины (blanquette de veau), особенно если повар не поскупится на сливки и грибы. Вино, щедрое от природы, будет приятно обволакивать это блюдо.

Живой и тельный характер вина с уважением относится к сырному суфле (soufflé au fromage) там, где вино из Савойи было бы слишком настойчивым для этого блюда, в котором соединены

легкость и сила вкуса.

Живой характер и тельность белого макона хорошо сочетаются с сырным суфле.

Некоторые местные виноделы идут на риск, собирая виноград позже принятых сроков в поисках вин, далеких от стандартизации. Производимые ими вина могут кого-то сбить с толку, настолько они отличаются от «супер-маркетных» вин, но усилия этих достойных производителей свидетельствуют о ресурсах, которыми обладает этот апелласьон.

Вина, близкие по стилю к белому макону

Божоле белое (Beaujolais blanc)
Макон вилляж (Macon village)
Пуйи-фюиссе (Puilly-Fuisse)
Сен-веран (Saint-Veran)
Меркюре белое (Mercurey blanc)
Живри белое (Givry blanc)

Блюда, подчеркивающие достоинства белого макона

Черный редис

Ракообразные
Сырное суфле
Бланкет из телятины
Фрикадельки из щуки

Мадиран
(Madiran)
Юго-Запад, Пиренеи

Мадиран, как и каор (cahors), был очень популярным вином в Париже 1970-х годов, когда возникла мода на рестораны с кухней Юго-Запада Франции — Le Trou Gascon (Ле Тру Гаскон), Lamazère (Ламазэр), Lou Landès (Лу Ландес)… В то время это было либо достаточно грубоватое сельское вино, либо простое и универсальное вино, имитирующее стиль самых легких бордо. Сегодня благодаря современной энологии и усилиям молодых виноделов мадиран стал более нежным, более бархатистым и его «рустикальность» облагородилась. Сомелье Франции оценили потенциал, связанный с его происхождением, и для этого вина началась новая эра.

Благодаря своему мощному характеру и впечатляюще высокому содержанию танинов (ведь его главный сорт — Танат!) это вино долгое время оставалось уделом блюд местной кухни, основным компонентом которой является гусиный жир. И это вовсе не случайно, ведь такое вино и жир нуждаются друг в друге, чтобы раскрыться в полной мере. Кухня Юго-Запада, часто жирноватая и плотная, требует к себе мощного, крепкого и танинного вина, чтобы смягчать и поглощать слишком напористый характер жира. И в то же время вино требует такого партнера, который мог бы затушевать присущую ему чрезмерную танинность.

Мадиран был модным вином в Париже 1970-х годов, когда парижане открыли для себя прекрасную кухню Юго-Запада Франции, таких ресторанов, как Le Trou Gascon, Lamazere и Lou Landes.

Это темное, практически черное вино, в аромате которого иногда проявляются нотки земли, в своей молодости не обладает слишком экспрессивным букетом, ему присущи приятные ароматы черных фруктов и черешни. В этой стадии оно является вином для различного рода конфи (confit) — мяса, тушенного в собственном соку. Причем это может быть утка, гусь, домашняя птица или свинина, выбор не так важен. Здесь главное не происхождение мяса, а способ его приготовления и гусиный жир, добавляемый во время тушения. Я не знаю, существует ли сочетание лучше того, что я однажды попробовал в ресторане L`Auberge de la Galupe (л'Оберж де ля Галюп) у Кристиана Пара (Christian Para) в городке Юрт около Байона. К прекрасному конфи из свиной шейки, очень нежной и с хрустящей корочкой, был предложен деликатный мадиран. Двойственность и симбиоз текстур вина и блюда были просто удивительны!

Мадиран также хорошо сочетается с традиционным юго-западным касуле (cassoulet) — рагу из тушеного мяса с бобами из Тулузы, Каркасона или Кастельнодари. Это вино действительно любит сочетания с фасолью, которые улучшают его, так как они нуждаются в достаточно мясистом, округлом и сочном вине для

лучшего сопровождения. В широком смысле это мощное вино из Юго-Запада также является вином для блюд из бобов и чечевицы.

С мадираном существует одно сочетание, которое для меня является символическим. Это рецепт жареной фуа-гра из утки с черной фасолью, приправленной перцем и специями, изобретенный Филиппом Броном, который, вне всякого сомнения, является одним из самых удачных рецептов с жареной фуа-гра. Мне нравится соединение этих двух необычных компонентов, очевидно тяжелых и даже немного деревенских, которые в результате образуют элегантный, легкий и утонченный союз. Я нахожу, что Филипп Брон чудесно готовит это блюдо, думаю, одно из лучших в его ассортименте. В качестве небольшого отступления скажу, что Филипп долгое время работал в Мексике и хорошо знает особенности черной фасоли, специй и пряностей.

Жареная фуа-гра утки с черной фасолью, приправленная перцем и пряностями, от шеф-повара Филиппа Брона составляет один из самых удачных альянсов с мощным характером мадирана.

Когда в блюдах кухни Страны Басков черный перец заменяют сушеным стручковым перцем из местечка Эспелет (piment d'Espelette), то возникает естественная необходимость предложить такие вина, как каор или мадиран. В отличие от этого, если выбор сделать в пользу сладкого перца, то такое

сочетание будет менее удачным.

Было бы несправедливо отводить этому вину единственную роль — быть сопровождением «укрепляющих» блюд. Мадиран — это плотное и концентрированное вино, находит свое место рядом с такими богатыми винами, как кот-дю-рон или эрмитаж, которые усиливают впечатление от тушеного мяса в прованском блюде доб (daube) или птицы, тушенной с вином. Эти блюда требуют в качестве сопровождения вино с очень сочным характером.

Когда мадиран находится в зрелом состоянии, он заслуживает блюда с черным трюфелем из Перигора, особенно если оно подается горячим.

Мадиран берет на себя роль незаменимого помощника в парах с сырами из Пиренеев. Это сочетание достаточно простое, и было бы ошибкой отказываться от него. Это вино (как и вина из Бордо) может также гармонировать с выдержанными твердыми сырами, например с гаудой или мимолетт (mimolette), обволакивая и маскируя своей сладостью присущую этим сырам небольшую прогорклость.

Вина, близкие по стилю к мадирану

Каор (Cahor)
Ирулеги красное (Irouléguy rouge)

Блюда, подчеркивающие достоинства мадирана

Жареная фуа-гра с черной фасолью, приправленная специями и стручковым перцем
Черный трюфель из Перигора
Касуле (тушеное мясо с бобами или фасолью)
Гусиное конфи
Сыры из Пиренеев

Жаренная утиная фуа-гра с черной фасолью, со специями и стручковым перцем. Рецепт Филиппа Брона, ресторан Laurent

600 г свежей утиной фуа-гра очень высокого качества (обдайте кипятком и удалите внутренности)
1 коф. л. морской соли
1 коф. л. черного перца крупного помола (из штата

Sarawak, Малайзия)

2 коф. л. нарезанного лука-резанца

150 г сливочного масла

100 мл жидких сливок

300 г черной мексиканской фасоли (сорт frijoles negro) или, за неимением, бразильской черной фасоли

Для приготовления фасоли:

1 л бульона из птицы

60 г копченой грудинки, нарезанной кубиками

3 дольки чеснока (удалите внутреннюю часть)

100 г желтого лука, порезанного кружками

1 помидор среднего размера (очистите от кожицы)

200 г красных сладких перцев из Прованса (удалите семена и порежьте на полоски)

10 г копченого стручкового перца (разновидность chile chipotles Adobados)

10 г соли

1 букет гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка)

Опустите фасоль в кастрюлю с кипящей водой. При повторном закипании воды выньте фасоль и дайте стечь лишней влаге. В чугунную кастрюлю положите фасоль, налейте бульон из птицы и добавьте все вышеуказанные ингредиенты (см. «Для приготовления фасоли»). Поставьте кастрюлю на медленный огонь, накройте крышкой и оставьте тушиться при 150 °C на 2–2,5 часа. Время от времени снимайте пробу на степень готовности.

Отложите 100 г отварной фасоли и держите ее в теплом месте в небольшом количестве бульона. Выньте из кастрюли с фасолью ароматический гарнир, за исключением чеснока и сладкого перца, и взбейте в миксере 200 г оставшейся фасоли, пропустите ее через дуршлаг и получившийся крем отложите в сторону.

С помощью ножа очень аккуратно удалите две толстые прожилки у свежей фуа-гра. В самом широком месте печени вырежьте 4 толстых эскалопа и отложите оставшуюся часть печени для соуса. Обжарьте фуа-гра на сковороде без масла и без соли с перцем. Степень готовности печени можно проверить, надавив на нее пальцем. Когда она будет готова, то мясо приобретет твердую эластичность. Выложите фуа-гра на бумагу, чтобы удалить излишки жира. Приправьте печень в следующем порядке: перец крупного помола, лук-резанец, крупная соль. Храните фуа-гра рядом с печью, чтобы она не остыла.

Разогрейте крем из фасоли, добавьте жидкие сливки, 100 г сливочного масла и взбейте еще раз с помощью миксера.

Разогрейте оставшуюся цельную фасоль на сливочном масле. В центр разогретых суповых тарелок налейте небольшой половник крема из фасоли, выложите сверху горкой немного целой фасоли и накройте ломтиком обжаренной фуа-гра.

Медок (Médoc) *Бордо*

Медок незаменим за воскресным столом в ожидании традиционного жиго или бараньей лопатки с фасолью фляжоле.

Я люблю медок, когда он становится «взрослым» — после 4–7 лет выдержки в бутылке, но когда он еще не затронут налетом времени. В этой стадии вино незаменимо в роли благородного

сопровождения к жиго (фр. gigot — задняя нога, обычно барана) ягненка или к бараньей лопатке, еще более ароматному блюду. При этом следует избегать в качестве гарнира зеленые овощи — молодой горошек, шпинат, стручковую фасоль, которые могут сделать вино более грубым, лучше остановить свой выбор на традиционной фасоли фляжоле (flageolet), которая не будет противоречить танинам вина. Мне очень близка идея о воскресном блюде в кругу семьи вокруг вина из Медока.

Это великое вино по своему характеру достаточно скромное, сдержанное и скрытное и требует также сбалансированной и неяркой кухни, ни слишком пикантной и не острой.

Когда медок молодой и к его ароматам дуба и смолы добавляются нотки солодки, ежевики и черники, он сочетается с большинством различных сортов мяса, но предпочтение следует отдать простым и незамысловатым рецептам, приготовленным на гриле или запеченным в собственном соку — хорошая отбивная из телятины, бараний бок, тонкий филей на гриле или утиная грудка…

Медок не вступает в противоречие с голубем или с пернатой дичью, если ее немного выдержать на холоде, а также будет подчеркивать характер блюд из субпродуктов, почек или печени. В Рождество это вино становится участником праздника и сопровождает жареного каплуна, гуся или индейку с гарниром из каштанов, которые не только не отвергают это вино, а напротив, делают его еще более нежным.

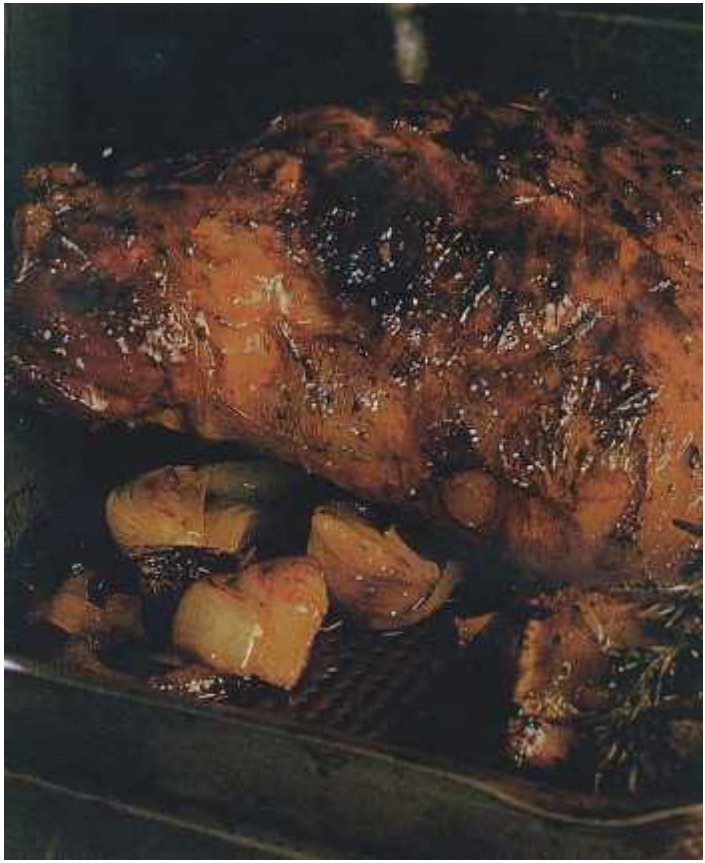
И если это великое вино по достоинству оценит холодное конфи с картофелем, жаренным на гусином жиру, то оно плохо переносит различные колбасы и сыровяленую ветчину, которые имеют тенденцию его огрублять.

Созревший, когда древесные нотки вина растворяются в третичных ароматах кедра, табака и кожи, медок становится более сложным и оттеняет аромат запеченного и тушеного мяса и делает их текстуру нежной и округлой.

Медок не любит сыры с отмытой корочкой из Нормандии или из Бри. Он предпочитает им горные сыры с более развитым характером. Жители Бордо преклоняются перед старыми голландскими сырами — гауда, эдам, мимолетт, вкус которых слегка напоминает аромат лесного ореха. Такое сочетание будет прекрасным, так как эти очень сухие сыры с плотной структурой выводят на первый план вино, а не доминируют над ним.

Это великое вино из Бордо не является вином для десертов. Тем не менее можно к нему предложить, не чувствуя себя виноватым в излишней ереси, садовую или лесную землянику, малину или персиковый салат, приправленный перцем и вином.

Это, конечно, неплохо, но будет ли это истинным сочетанием?..



Имея ароматы дуба и смолы, нотки ежевики и черники, медок хорошо сочетается с большинством сортов мяса, приготовленного достаточно просто, например зажаренного или приготовленного на гриле, как жиго ягненка.

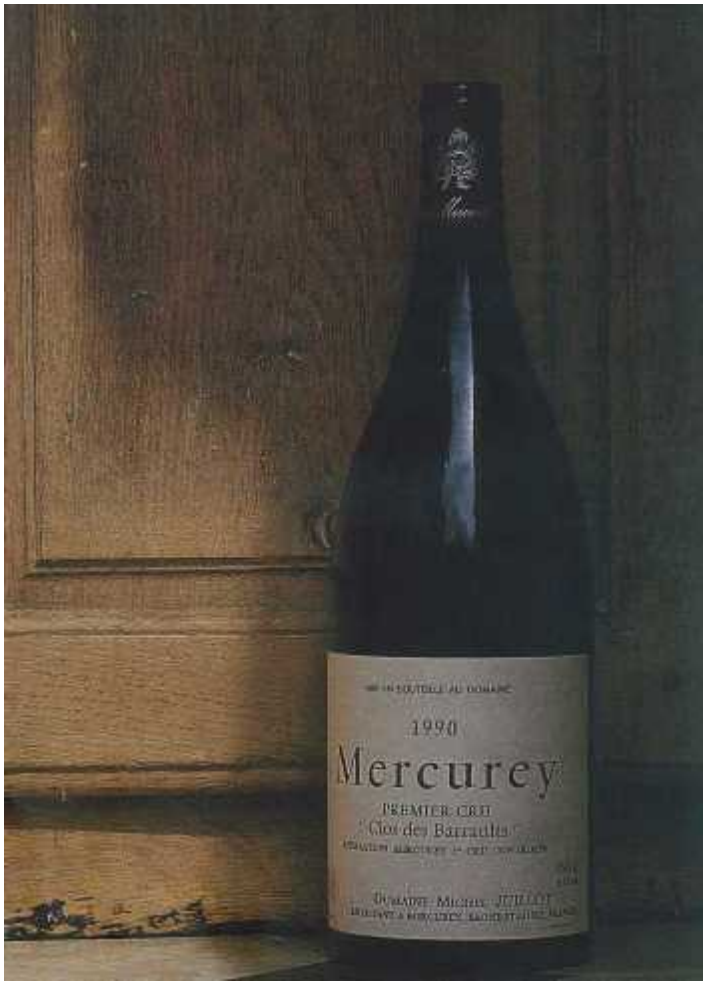
Вина, близкие по стилю к медоку

О-Медок (Haut-Médoc)
Листрак (Listrac)
Мулис (Moulis)
Американские, итальянские, австралийские и чилийские вина из сорта Каберне Совиньон

Блюда, подчеркивающие достоинства медока

Жареная баранья лопатка с фасолью фляжоле
Утиное филе
Выдержанные голландские сыры

Меркюре красное (Mercurey rouge) *Бургундия, Кот Шалонез*



Нежное и фруктовое, с ароматами черной смородины, малины, кислой вишни и черешни, меркюре хорошо «пинотит» (фр. pinoter), то есть хорошо отражает типичные характеристики сорта Пино Нуар, из которого его производят.

Это символическое вино из области Кот Шалонез (Côte Chalonaise) может смело заменить собой белые вина в качестве сопровождения паштета из утки, дичи или иной птицы, но его

нужно осторожно подавать к гарниру со специями и тем более к маринованным корнишонам и луку, которые могут заставить «съежиться» вино и сделать его более жестким. В этом случае нужно выбрать более молодое меркюре и подавать его при температуре погреба то есть около 12 °C.

В молодом возрасте — как я его предпочитаю — это вино просто великолепно к рождественской индейке. Оно также окажет честь жареному голубку с гарниром из картофельной соломки-фри или знаменитой жареной или запеченной бресской пулярке с хрустящей кожицей и хорошо «раздутой» от жарки в сопровождении крупного картофеля-фри или картофельного гратена. Я часто ел эти блюда — и всегда с одинаковой удачей! — у Мишеля Жийо (Michel Juillot) винодела из Меркюре, который понимает, до какой степени эти рецепты могут возвеличить вина из этого апелласьона. Это красное бургундское вино действительно способно оценить вкус жареной птицы, это бесспорно!

Меркюре ценит вкус жареной птицы, рождественской индейки, голубя, деревенской или бресской пулярки с гарниром из жареного картофеля.

Также оно привносит свою свежесть, мощь и фруктовость в такие тушеные блюда, как говядина по-бургундски (bœuf

bourguignon), так называемая говядина на бечевке (bœuf à la ficelle), наварен (navarin) из баранины и кролик, жаренный с маленькими головками лука. Меркюре равным образом выиграет в паре с мясными блюдами из свинины, в особенности с жареной шейкой, с этой самой сочной и жирной частью, чей характерный аромат усиливает благоухание вине Это бургундское вино отвергает региональные сыры с мощными ароматами — эпуас (époisses), лангр (langres), сито (cîteaux), которые обычно призваны оттенять традиционный бургундский стол этого региона во время ужина и банкетов. Меркюре лучше переносит присутствие таких сыров, как тог д'Оверньь (tomme d'Auvergne), канталь (cantal) от небольших производителей салерс (salers), а также зрелые сыры из предгорий Альп — фрибур (fribourg или грюйер (gruyère). Когда вино молодое и полное фруктовых ароматов, мн нравится к нему подавать малину или клубнику с кусочком сыра фонтенбл (fontainebleau), с которого нужно срезать корочку.

Хорошие годы обеспечивают меркюре длительный срок хранения, и в это; случае его можно предлагать к блюдам вместо выдержанных вин кот-де-бо (côte de Beaune).

Не всегда легко заслужить себе репутацию, когда твоими соседями являются виноделы из прославленных бургундских областей Кот-де-Нюи и Кот-де-Бон, смотрящие на тебя свысока и с ноткой презрения. Вот почему мне хочется выразить благодарность виноделам из Меркюре, которые предприняли огромные усилия и проявили весь свой талант для того, чтобы значительно поднять качество своих вин. Любители вин должны этим воспользоваться, чтобы пополнить свой погреб.

Вина, близкие по стилю к меркюре

Живри красное (Givry rouge)

Рюлли красное (Rully rouge)

Некоторые вина из Кот-де-Бона: сен-ромен (Saint Romain), оссе-дюрес (Auxey-Duresses)

Некоторые вина из сорта Пино Нуар из Эльзаса, когда они винифицируются так, как это принято в Бургундии

Блюда, подчеркивающие достоинства меркюре

Паштет (террин) из утки

Жареная курица с картофелем

Сыр канталъ-салерс

Мерсо
(Meursault)
*Бургундия, Кот-де-Бон_*

Терруар происхождения зрелого мерсо рождает к жизни интересную эволюцию и редкую сложность ароматов и вкуса.

С мерсо связано одно из моих самых первых воспоминаний о великом белом вине, в которое я тут же влюбился. Это ласковое, щедрое и очень жирное или, выражаясь образным языком, маслянистое вино! Его насыщенность настолько высокая, что

создается впечатление, что это полусладкое вино, хотя это не так.

С годами мое суждение об этом вине стало более зрелым. Я нахожу подобное удовольствие также в соседних с мерсо винах категорий премье крю или гран крю из коммун Пюлиньи (Puligny) и Шассань (Chassagne). Это чрезвычайно утонченные вина, обладающие очень сложным балансом между маслянистостью и свежестью. Если даже эти вина несколько теряют в тельности и богатстве, зато они приобретают в продолжительном ярком послевкусии и в ароматическом наполнении. И хотя это вино обладает высокой экспрессивностью уже в молодом возрасте, все же желательно довести это великое белое бургундское вино до зрелости, когда в его букете проявятся нотки жареного миндаля, карамели, орехов, сливочного масла, тостов и бриошей, тогда как молодому мерсо более характерны древесно-ванильные, в целом более простые тона. И если терруар происхождения этого вина допускает эту ароматическую эволюцию, то нужно этим пользоваться.

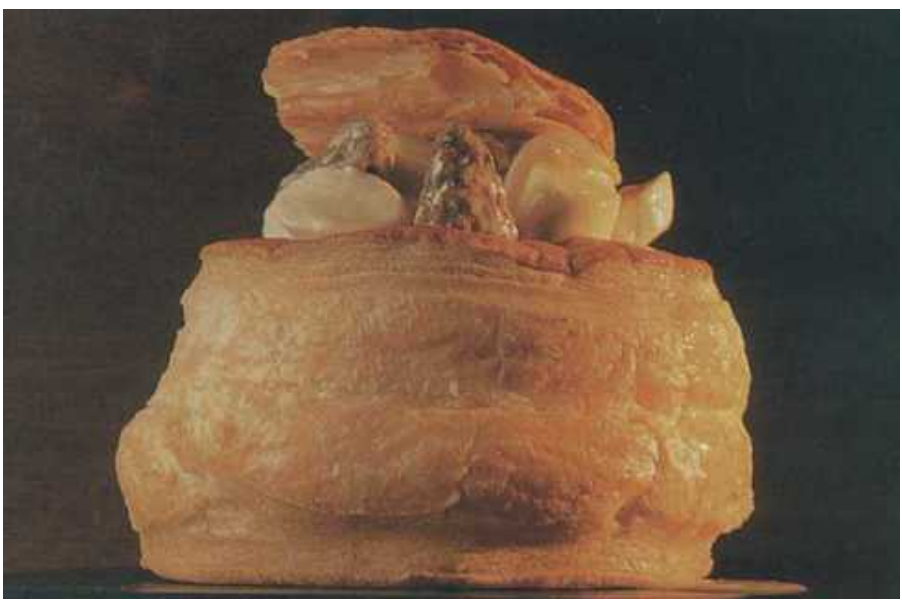
Мерсо будет великолепным с фуа-гра в виде паштета, особенно если вино было произведено в солнечные годы, которые способствуют появлению более щедрых вин. Сочетание в этом вине нежности и жирности просто исключительное! По той же причине это великое белое вино хорошо сочетается с птицей с трюфелями в сливках, а также с тонкой и деликатной текстурой благородной рыбы (тюрбо или морского языка), приготовленной со сливочным маслом, а также с ракообразными в соусе.

Я храню в памяти воспоминание об одном удачном сочетании кортон-шарлеманя с турнедо из омара (tournedos de homard) в исполнении Марка Моно (Marc Moneau), владельца отеля и ресторана L'Esperance в г. Везеле (Vézelay). Этот рецепт стал в этом бургундском ресторане классическим, а вкус вина, омара и ломтиков сала, которыми обертывают этот морской деликатес, смешиваясь между собой, рождают удивительную сложность аромата и вкуса. Я также никогда не забуду чудесную пару, образованную изысканным и утонченным мерсо и фрикасе из мидий и белых грибов. Это исключительное блюдо встречается достаточно редко.

Я не советую подавать это белое бургундское вино к устрицам, так как оно плохо переносит их слишком яркий йодистый привкус. Но если все же нужно любой ценой подать именно это вино к устрицам, то следует остановить свой выбор на разновидности белон, которых вырастили в прозрачных водах. Эти устрицы не имеют такого сильного аромата йода, им больше характерны ореховые нотки, и они вступают в меньшие противоречия с ароматами вина.

Мерсо блестяще заменяют собой кислотные, танинные и тощие красные вина, когда речь идет о сочетаниях с птицей и телятиной, особенно с такими блюдами, как буше а ля рен (bouchée à la reine) или волован (vol-au-vent), и с некоторыми субпродуктами, например зобной железой теленка (ris de veau). Будет менее рискованным подать к этим винам именно белое бургундское, чем какое-либо красное вино, которое может породить «неравный брак». Идея заменить красное вино белым в сочетании со светлым мясом не очень распространена, хотя она верная и более удачная.

Немного созрев, это вино также составляет чудесные альянсы с альпийскими сырами типа конте (comté), грюйер (gruyère), выдержанный фрибур (fribourg), вашрен (vacherin) и реблошон (reblochon).



Волован создает с мерсо точное и удачное сочетание, так же как с птицей и телятиной.

Вина, близкие по стилю к мерсо

Кортон-шарлемань (Corton-Charlemagne)
Пюлиньи-монраше (Puligny-Montrachet)
Шассань-монраше (Chassagne-Montrachet)
Вина категории премье крю из Пюлиньи и Шассани
Гран крю:
Батар-монраше (Bàtard-Montrachet)

Крио-батар-монраше (Criots-Bàtard-Montrachet)
Бьенвеню-батар-монраше (Bienvenu-Bâtard_Montrachet)_
Шевалье-монраше (Chevalier-Montrachet)
Монраше (Montrachet)

Блюда, подчеркивающие достоинства мерсо

Террин из фуа-гра
Волован
Выдержанные сыры фрибур и реблошон

Волован. Рецепт Филиппа Брона, ресторан Laurent (Лоран)

1 зобная железа (тимус) теленка
200 г петушиных гребешков
200 г куриных почек
120 г постной телятины, нарезанной маленькими кубиками
90 г куриной грудки, нарезанной маленькими кубиками
12 куриных крыльев
30 г свежего куриного жира
200 г сморчков, 300 г шампиньонов
1 л жирных сливок
180 г сливочного масла
2 яйца, 2 лимона
60 г муки
1 ст. л. арахисового масла
2 л крепкого белого бульона (1/2 говяжьего, 1/2 куриного)
Соль, перец, соус табаско

Для приготовления холодного крема-пюре вначале нужно сделать подливку ру (roux) из 30 г муки, поджаренной в 30 г сливочного масла. Охладите ее в сотейнике. Доведите 600 мл крепкого куриного бульона до кипения и вылейте в сотейник с ру, постоянно помешивая. Варите в течение 30 минут, перемешивая содержимое деревянной ложкой. Процедите через сито и храните в прохладном месте.

Отварите зобную железу в течение 10 минут в кипящей воде, затем остудите, удалите внешнюю оболочку и положите под пресс между двумя тарелками. Храните в прохладном месте. Удалите у

шампиньонов нижнюю землистую часть, сполосните под холодной водой, промокните бумажным полотенцем и положите в сотейник. Добавьте 2 столовые ложки воды, сок половины лимона, кусочек сливочного масла и щепотку соли. Прикройте грибы пергаментной бумагой и держите на огне 10 минут. Отложите в сторону.

Почистите сморчки и отложите в прохладное место.

Положите очищенные и промытые петушиные гребешки в кастрюлю, налейте воды и доведите до кипения. Натрите гребешки крупной солью на полотенце, чтобы удалить внешнюю пленку, сполосните их под струей холодной воды и отваривайте в течение 35 минут в бульоне, состоящем из 1 л воды, 30 г сливочного масла, лимонного сока, 15 г соли и столовой ложки арахисового масла. Снимите гребешки с огня и оставьте охлаждаться в бульоне в прохладном месте.

Положите куриные почки в кастрюлю, налейте воды и доведите до кипения. Отваривайте их в течение 5 минут, снимите кастрюлю с огня. Ножом аккуратно снимите кожицу с почек, отложите их в прохладное место.

Опалите куриные крылья, чтобы удалить остатки перьев, затем удалите кости из основной (мясистой) части крыльев. Отложите в прохладное место.

Нарежьте из зобной железы четыре эскалопа толщиной 1 см, остальную часть оставьте для гарнира.

В овощерезку положите мясо, оставшуюся часть зобной железы, 50 г сливочного масла, порезанного на кусочки, 40 г холодного крема-пюре и 1 яичный желток. Хорошо измельчите до однородного состояния. Добавьте 100 мл жирных сливок, посолите и добавьте несколько капель соуса табаско. С помощью двух кофейных ложек сформируйте небольшие тефтельки из этого фарша и отварите их в течение 3 минут в белом бульоне на слабом огне. Выньте их из кастрюли, остудите и держите в прохладном месте. Положите в овощерезку куриное мясо, 30 г куриного жира и половину яйца. Хорошо взбейте все до состояния мусса, добавьте 100 мл жирных сливок. Посолите и добавьте несколько капель соуса табаско. С помощью кондитерского мешка наполните куриные крылья полученным муссом, скрепите надрез зубочистками и выложите в сотейник. Добавьте в сотейник белый бульон и тушите в печи в течение 20–25 минут при температуре 110 °C. Охладите.

В отдельной кастрюле уварите наполовину 500 мл белого соуса, 800 мл сливок, а также сок, оставшийся от готовки грибов. Доведите эту смесь до состояния соуса, добавив 2–3 ложки крема-пюре, полученного ранее. Переставьте на водяную баню. Выньте

зубочистки из куриных крыльев и украсьте их. Отложите в сторону.

В небольшой сковороде растопите 30 г сливочного масла и положите туда сморчки. Посолите и поперчите из мельницы. Обжарьте 1–2 минуты, затем добавьте немного лимонного сока. Выньте грибы и отложите на горячее блюдо. Обжарьте эскалопы из зобной железы на сковороде с антипригарным покрытием на 40 г оставшегося сливочного масла, снимите с огня и держите в теплом месте.

Поставьте волованы в печь при температуре 120 °C. В это время разогрейте в соусе гарнир (куриные почки, тефтельки, грибы, фаршированные куриные крылья, петушиные гребешки).

Выньте волованы из печи, выложите их на тарелку и аккуратно наполните гарниром и соусом, затем посыпьте сверху жареными сморчками. Подавайте с эскалопами из зобной железы.

Моргон
(Morgon)
Бургундия, Божоле

Моргон пьется прохладным, при температуре винного погреба. В Божоле его часто охлаждают в ведре, которое опускают в колодец.

Моргон — нежное вино с яркими ароматами черешни, вишни, малины и нотками шерри. Его пьют в молодом возрасте, но не раньше Пасхи, и его принято подавать прохладным при

температуре погреба. В Божоле поэтому его часто охлаждают в колодце. Веселый характер вина чудесно подходит для сопровождения террина из молодого кролика, но при условии, что количество эстрагона будет не слишком большим, иначе вино будет «спотыкаться» о сильные вкусы этой приправы. Также оно хорошо с колбасными изделиями розет (rosette) или жезю (jésus), а также с таким блюдом, как ветчина в желе с петрушкой (jambon persillé). Эта типичная бургундская закуска будет гораздо более уместной именно с крю из Божоле, чем с каким-либо пино нуаром из Кот-де-Бона или Кот-де-Нюи.

Но самым для меня убедительным аккордом будет сочетание моргона и свиных ножек, как их готовят в местечке Сент-Менэу (Sainte-Menehould). Я нахожу очень гармоничной ассоциацию желейного блюда и нежной текстуры вина. Нежный и чудесно-фруктовый характер вина подчеркивает вкус свиных ножек, даже если их подают с горчицей. Если в качестве гарнира используют жареный картофель и зеленый салат с заправкой из малинового уксуса, то он также без затруднений сливается с этой парой. Я вспоминаю тележку с мясными изделиями (фигурально называемую «фартук пожарника» — tablier de sapeur), приготовленную Аленом Шапелем (Alain Chapel) со свойственным только ему одному умением делать из простых рецептов утонченные блюда. Одним из таких блюд был рубец, к которому он предлагал моргон, чей фруктовый вкус подчеркивал маслянистость и вкус сухарей, входящих в состав этого блюда.

Моргон достаточно хорошо переносит наличие в блюдах винного или другого уксуса. По этой причине говяжья голова с соусом грибиш (gribiche), уксусная доминанта которого вызывает большие трудности при подборе вина, в случае с крю из Божоле «работает» неплохо, а само вино смягчает этот соус благодаря своей фруктовости.

Однако я считаю, что типичные божолезские блюда не все предназначены для моргона, как, впрочем, и для остальных крю из Божоле. Например, будет намного более удачным предложить к горячей сосиске в бриоши белое вино из Маконэ, чем красное вино, которое часто здесь подают, но которое недостаточно характерное, чтобы подчеркнуть достоинства этого специалитета. Подобным образом сыр сен-марселен (saint-marcellin) в паре с красным вином будет развивать немного молочный вкус, тогда как белое божоле намного лучше подчеркнет его ароматы. Сыр сервель-де-каню (cervelle de canut) с травами, разновидность мягкого ароматного творога, смешанного с мелко нарезанным луком-шалотом, приправленный ароматическими травами и белым вином, также будет более сочным с белыми винами божоле

или с маконом, чем с красным божоле, которое не сможет в достаточной мере усилить оригинальный вкус этого продукта.

Некоторые участки, расположенные в коммунах Мулен-а-Ван (Moulin-à-Vent), Жюльенас (Juliénas), Шенас (Chenas), Сент-Амур (Sainte-Amour) и Флери (Fleurie), рождают вина, которые заслуживают, чтобы их оставили зреть в бутылках. Я открыл для себя и полюбил эти выдержанные божоле в необычном бистро Bar des BOF, которое находилось на площади Дез Иносан в бывшем парижском рынке Ле Аль (Les Halles). Хозяин заведения подал нам бутылку моргона 1959 года, который мы вначале приняли за одно из бургундских вин из Кот-де-Бона. Но это было не единственной гордостью патрона бистро — что он невольно обманул нас. Эти старые божоле были визитной карточкой этого заведения, и они значительно меняли свои характеристики, так что их действительно можно было спутать с красными винами из Бургундии, до такой степени они обладали стилем, присущим винам из Пино Нуара (говорят, что эти вина «пинотят», от фр. гл. pinoter)!..

За столом эти выдержанные «обманные» божоле берут на себя роль старых бургундских вин. Обладая третичным ароматом с нотками дичи, они подчеркивают и улучшают соусы на основе вина. Петух в вине, знаменитый кок-о-вэн (coq au vin), приготовленный с грибами и с салом образует чудесную пару с моргоном, в которой сочность соуса придает необходимую жирность вину. Я храню в памяти воспоминания о замечательных кок-о-вэн моей матери с красным божоле, которое мой отец считал слишком старым, чтобы пить, но из которого получались лучшие соусы моей юности. С тех пор я никогда не встречал подобных вкусов.

Моргон со свиными ножками, как их готовят в местечке Сент-Менэу, — очень гармоничное сочетание желейного характера блюда и нежной текстуры вина.

Вина, близкие по стилю к моргону

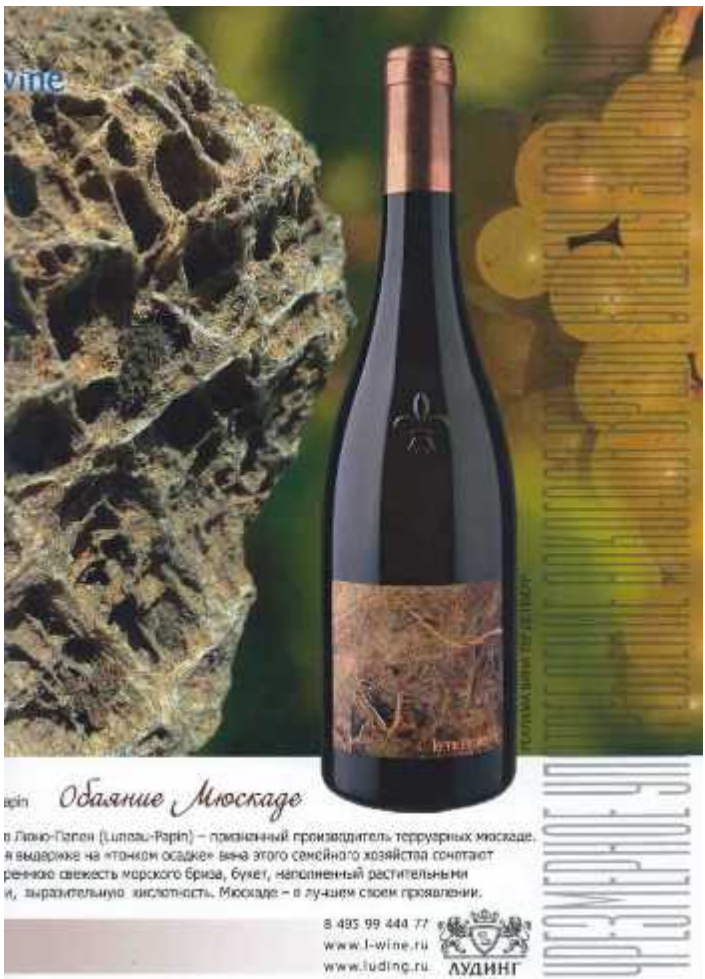
Все крю из Божоле:
Бруйи (Brouilly)
Шенас (Chénas)
Ширубль (Chiroubles)
Кот-де-Бруйи (Côte-de-Brouilly)
Флёри (Fleurie)
Жюльенас (Juliénas)
Мулен-а-ван (Moulin-à-Vin)
Ренье-дюрет (Régnié-Durette)
Сент-амур (Saint-Amour)

Блюда, подчеркивающие достоинства моргона

Террин из молодого кролика
Колбасные изделия

Тележка с мясными изделиями
Кок-о-вэн (петух в вине)
Свиные ножки а-ля Сент-Менэу

Мюскаде
(Muscadet)
Долина Луары, Пэи Нантэ



Для меня мюскаде связано с морем. Оно всегда у меня вызывает ассоциации с миром кораблей и парусников, с рыбной ловлей и морской атмосферой, с берегом моря…

Это утреннее вино, вино «закусок», которое я с удовольствием пью за стойкой бистро, поедая креветки или смакуя устрицы на набережной в порту.

Это элегантное вино также великолепно утоляет жажду, не

создавая длительного послевкусия. Это по крайней мере относится к самому известному мюскаде, к выдержанному на «тонком осадке» (sur lies fines), который «питал» вино и сохранил его фруктовость. К тому же эти вина содержат в себе небольшое количество углекислоты.

Бутилированное в конце февраля, мюскаде является весенним и летним вином, подобно тому как божоле нуво является вином осенним. Я люблю это определение — «новое вино», связанное каждый год с идеей возрождения и новой энергией.

Традиционное мюскаде — это простое выразительное вино, но данное определение не носит пренебрежительного характера! В противоположность общепринятому мнению, мюскаде не так уж и кислотно. За его букетом из зеленых яблок и белых цветов (особенно жимолости) во рту раскрывается слегка йодистый вкус, который чудесно сочетается с различными устрицами, выращенными летом. Лучше если их происхождение — Атлантика, залив Аркашон, остров Рэ (Ré) и Киберон (Quiberon), а особенно хорошо подходят молодые устрицы, например марен д'Олерон (marennes d'Oleron).

Эти легкие, сухие, но ароматные вина будут освежающими с простыми блюдами, которые практически не подвергались термической обработке, такими как различные ракушки и морепродукты — раковины (coque), улитки бюло (bulot) и литторина (bigorneau), серые креветки, карманный краб (tourteau), приготовленный «а-ля натюрель» (в собственном соусе) или под соусом майонез. Мюскаде также превосходно дополнит рыбу морской язык, просто поджаренную на гриле.

Это вино долины Луары также будет хорошим компаньоном для консервированных сардин… но не всяких. Я имею в виду сардины, приготовленные ремесленным способом, которые хорошо подать с отварным картофелем, порезанным на кружки и политым оливковым маслом. Если все это сопроводить ломтиком жареного хлеба, то это составит простое, но истинное наслаждение.

Также существует еще одна разновидность мюскаде, результат усилий некоторых виноделов, когда оно созревает медленнее, а иногда выдерживается в дубовых бочках, что сообщает ему более долгий потенциал к старению и более богатый букет. Такое вино немного потеряет в своей игристости, но приобретет маслянистость, мощь и долгое послевкусие, оставаясь при этом сухим. В этом случае уместно отойти от традиционных альянсов с устрицами и обратиться к блюдам более сложной кухни, например сотэ, домашняя птица с

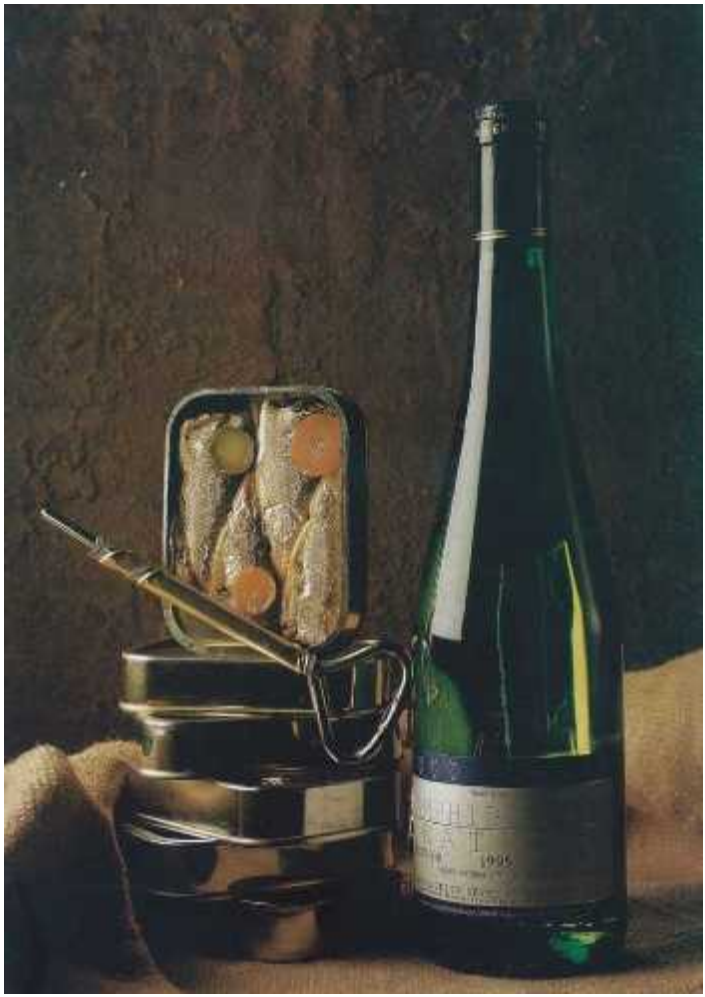
эстрагоном, рыба в масляном соусе, мидии в сливках или морские мидии с луковым соусом, приправленные карри, которыми я иногда наслаждаюсь в ресторане L'Ecailler в городке Ля-Флот-ан-Рэ (La Flotte en Ré).

Мюскаде — это утреннее вино, вино «закусок». Его хорошо подать к креветкам либо к сардинам с порезанным на кружки отварным картофелем, политым оливковым маслом, и с тостами из поджаренного хлеба.

Вина, близкие по стилю к мюскаде

Бордо белое (Bordeaux blanc)
Антр-де-мер (Entre-Deux-Mers)
Пикпуль де пине (Picpoul de Pinet)
Винью верде (Vinho verde), Португалия

Серые креветки
Тарелка с различными морепродуктами
Карманный краб под соусом майонез
Консервированные сардины
Рыба морской язык на гриле



Эльзасский мускат (Muscat d’Alsace — Мюска д’Эльзас) *Эльзас*

Мускат — любопытный сорт винограда и один из немногих, который не теряет своих индивидуальных характеристик в результате брожения. Из него получаются приятные вина, немного сбивающие с толку, но с очень отчетливым ароматом розы, цветов бузины, липы, айвы и свежего винограда с тонами… присущими мускатным сортам!

Его «мускатный» характер также присущ так называемым Натуральным сладким винам (Vins Doux Naturels) Юга Франции, но эльзасские мускаты — это прежде всего яркие и сухие вина. Это превосходное и восхитительное вино для аперитива, так как оно пьется с удовольствием, не перегружает при этом нёбо и способно «солировать» в одиночку… Дегустировать его в этом качестве само по себе является хорошим началом застолья, когда основные блюда еще не подали.

Однако из-за его ясного характера эльзасский мускат пьется не так часто, что вызывает сожаление, так как в этом вине заключены очень интересные воплощения. Мне нравится предлагать его к спарже, ведь в этом случае вину удается «победить» присущую этому растению горечь. Речь идет преимущественно о белой спарже, приправленной простым соусом из винного уксуса, оливкового масла и лимонного сока. Еще лучше будет соус, приготовленный по-домашнему, в виде варианта соуса «майонез», чуть разведенного водой, оставшейся после варки спаржи. Эта немного растительная ассоциация, сочетающая травянистость спаржи и «мускатность» вина, будет всегда очень удачной.

Эльзасский мускат — прекрасное вино для аперитива, которое не перегружает нёбо и может солировать в одиночку, не требуя гастрономического сопровождения. Это одно из немногих вин, которое справляется с горечью спаржи.

С присущими только им ароматами и яркой фруктовостью, эльзасские мускаты являются роскошными винами. Потребляемые в молодом возрасте — так как с возрастом теряется их типичный и особенный вкус, — эти вина окажут великую услугу утонченным блюдам экзотической пряной кухни, например пакистанской, мексиканской, китайской или таиландской. Я даже нахожу, что эльзасские мускаты могут смело заменить розовые вина, которые, к сожалению, слишком часто предлагают к креветкам с имбирем, к мадрасскому карри или к рису по-индийски. Некоторые рестораны, например «Тан-Дин» (Tan Dihn)

или «Голубой Слон» (Blue Elephant) в Париже, это хорошо поняли и включили эти вина среди прочих в свои винные карты.

Этот «друг пряностей» и «союзник острых кухонь» может стать еще более послушным и усилит вкусовые характеристики форели или гольца, приготовленных на пару. Свежий вкус вина будет уважительно подчеркивать нежное и деликатное мясо этих речных пород рыбы.

Вина, близкие по стилю к эльзасскому мускату

Мускаты из Австрии
Мускаты из Фриули (Италия)
Мускатный и мускусный

Часто встречается утверждение, когда речь идет о мускате из Эльзаса, что оно имеет мускусный[15] вкус. Это ошибка, так как «мускусный» образовано от слова мускус, иначе говоря, «запах, присущий животным». Это не имеет никакого отношения к эльзасским мускатам, так как последние, в отличие от мускуса, имеют «мускатный» вкус. Этот термин, ставший общеупотребительным, подразумевает ароматы розы, цветов бузины, липы, айвы, ананаса и мускатных сортов винограда, того винограда, который едят за столом и который обладает столь ярким «мускатным» вкусом.

Блюда, подчеркивающие достоинства эльзасских мускатов

Белая спаржа
Креветки с имбирем
Блюда с карри
Речная форель или голец, приготовленные на пару

Рецепт домашнего соуса к спарже

1 яичный желток
1 ст. л. острой горчицы
Свежемолотый перец, соль
200 мл арахисового масла
Немного винного уксуса
3 ст. л. воды, оставшейся после отваривания спаржи
Кервель (зелень)

Положите желток в миску, добавьте горчицу, перец и

посолите. Взбивайте с помощью деревянной вилки. Когда ингредиенты хорошо собьются, постепенно тонкой струйкой вливайте масло, продолжая взбивать, потом добавьте винный уксус.

Когда соус сгустится, разведите его, добавив 3 ложки теплой воды, оставшейся после отваривания спаржи. В конце добавьте несколько листочков зелени.

Мускат Бом-де-Вениз (Muscat de Beaumes-de-Venise) *Юг Долины Роны*

Необходимо признать тот факт, что мускат из Бом-де-Вениза — вино, стоящее особняком. Предлагая его к некоторым десертам, Жо-эль Робюшон (Joël Robuchon) подчеркивал достоинства этого натурального сладкого вина из Долины Роны и таким образом много сделал для его популярности в ресторанах. Мне хочется выразить ему благодарность за это — настолько это вино заслужило свою славу.

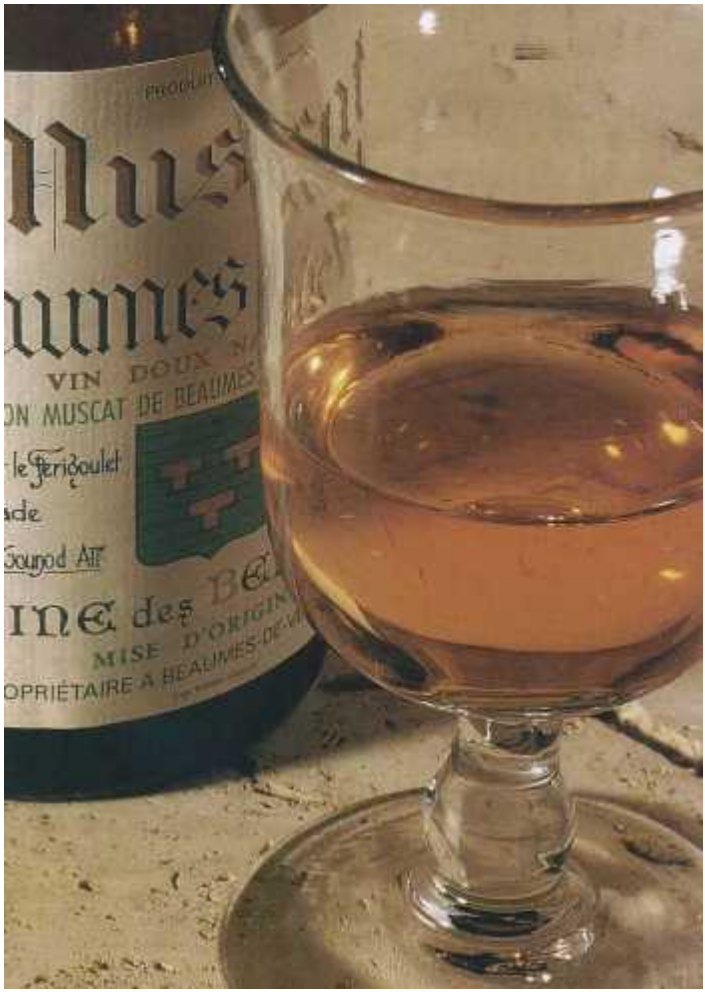
Мускат бом-де-вениз будет приятен со зрелой и свежей дыней, чья мякоть имеет несколько хрустящий характер. Также оно будет превосходным дополнением к десертам с экзотическими фруктами, имеющими яркие ароматы.

Мускат бом-де-вениз обладает нотками розы и бузины и имеет легкий мускатный вкус с медовыми и перечными нюансами. Я очень люблю это вино на аперитив, в качестве великолепной прелюдии к трапезе.

Мускат бом-де-вениз будет хорош со зрелой и свежей дыней,

чья мякоть имеет несколько хрустящий характер. Это вино также будет очень вкусным «сообщником» десертов с экзотическими фруктами, имеющими сильные ароматы, например с ананасом или манго. Удачными будут сочетания со сладкими тортами из сливы мирабель или чернослива, а также с яблочным гратеном, политым кленовым сиропом. Этот мускат с прекрасным золотистым «платьем» и жирноватой структурой во рту любит блюда с хрустящей текстурой, которые называют словом crispy (от англ. crisp — хрустящий, рассыпчатый). Это придаст мускату необходимый стержень, которого этому вину часто не хватает.

За столом мускат бом-де-вениз обладает ресурсами, в которых не стоит сомневаться, настолько они редко удаются с другими винами, не обладающими таким богатым и «капитальным» характером, позволяющим разные удачные эксперименты. Так, ни с каким другим вином не будет возможен союз с бастиллой из голубя (pastilla au pigeon) или с блюдами с такими же разноплановыми вкусами, как таджин с засахаренными лимонами (tajine aux citrons confits), утка с медом и яблоками (canette au miel et aux pommes) или суфле с голубым сыром (soufflé au bleu). Яркий вкус муската, его богатый аромат и бархатистость будут объединяться с мощностью и благоуханием этих необычных блюд.



Обладая нотками розы и бузины, имея красивый золотистый цвет «платья» и легкий мускатный аромат с медовыми и перечными нотками, бом-де-вениз будет служить прекрасным аперитивом.

Предложенный к небольшим английским сладким лепешкам (scones) круглой формы, сладкий и нежный мускат бом-де-вениз будет служить приятным четырехчасовым напитком для влиятельных персон перед five o'clock tea…

Традиционно считается, что это вино лучше пить, когда оно молодое. Единственные мускаты, которые следует выдерживать в бутылках длительное время, должны происходить из самых жарких регионов, например из области Сетубал в Португалии. В этом случае они теряют присущий этим винам мускатный характер и приобретают аромат, присущий самым тонким хересам. С таким букетом старого выдержанного вина (рансьо)

эти мускаты создают вкусные пары с шоколадом.

Вина, близкие по стилю к мускату бом-де-вениз

Мускат де Сен-Жан-де-Минервуа (Muscat de Saint-Jean-de-Minervois)
Мускат де фронтиньян (Muscat de Frontignan)
Мускат де миреваль (Muscat de Mireval)
Мускат де ривзальт (Muscat de Rivesaltes)
Мускат де люнель (Muscat de Lunel)
Мускат дю кап коре (Muscat de Cap Corse)
Мускат коре (Muscat Corse)
Мускат с Липарских островов (Италия)
Мускат с о-ва Самос (Греция)
Мускат из области Сетубал (Португалия)

Блюда, подчеркивающие достоинства муската бом-де-вениз

Дыня
Бастилла из голубя
Уточка с медом
Таджин с засахаренными лимонами
Яблочный гратен с кленовым сиропом

Пойяк (Pauillac) *Бордо*

Вина из Пойяка, этого великого апелласьона левого берега Жиронды, лучше оставить созревать в бутылках на некоторое время. В молодом возрасте у пойяка немного шансов составить гармоничную пару с тонкими блюдами. Он будет слишком доминировать из-за своей яркой индивидуальности, выразительного «дубового» букета, в котором аромат черной смородины, ежевики и черники смешаны с нотами белого табака. Нужно набраться терпения на 10 лет, чтобы насыщенные фруктовые ароматы растворились в более сложном букете, в котором различаются нотки кожи, кедра, а иногда даже листьев эвкалипта. Именно в этот момент пойяк достигает того баланса, который создает честь блюдам высокой кухни.

Не боясь показаться сторонником шаблонных взглядов, скажу, что пойяк будет отличным вином к ягнятине и по преимуществу к седлу барашка. Эта очень утонченная часть еще больше усиливает впечатление от вина, особенно если мясо запекают с корочкой из хлебных крошек, которая приобретает красивый золотистый цвет. В качестве гарнира предпочтение следует отдать блюду из картофеля пом-буланжер (pommes boulangères), а не зеленой фасоли, которая будет придавать вину излишнюю твердость.

Я также высоко ценю пойяк с зобной железой теленка, приготовленной в легком сливочном соусе. Это блюдо действительно великий деликатес, а вместе с вином это единство чудесно сбалансировано, текстуры обеих составляющих союза шелковистые и мягкие.

Сен-жюльен с жареной телятиной образует сочное, вкусное и чувственное сочетание (как это блюдо из ресторана Laurent, подаваемое на специальной тележке). После 10 лет выдержки в бутылке пойяк приобретает сложный букет, в котором переплетаются нотки кожи, кедра, а иногда даже листьев эвкалипта.

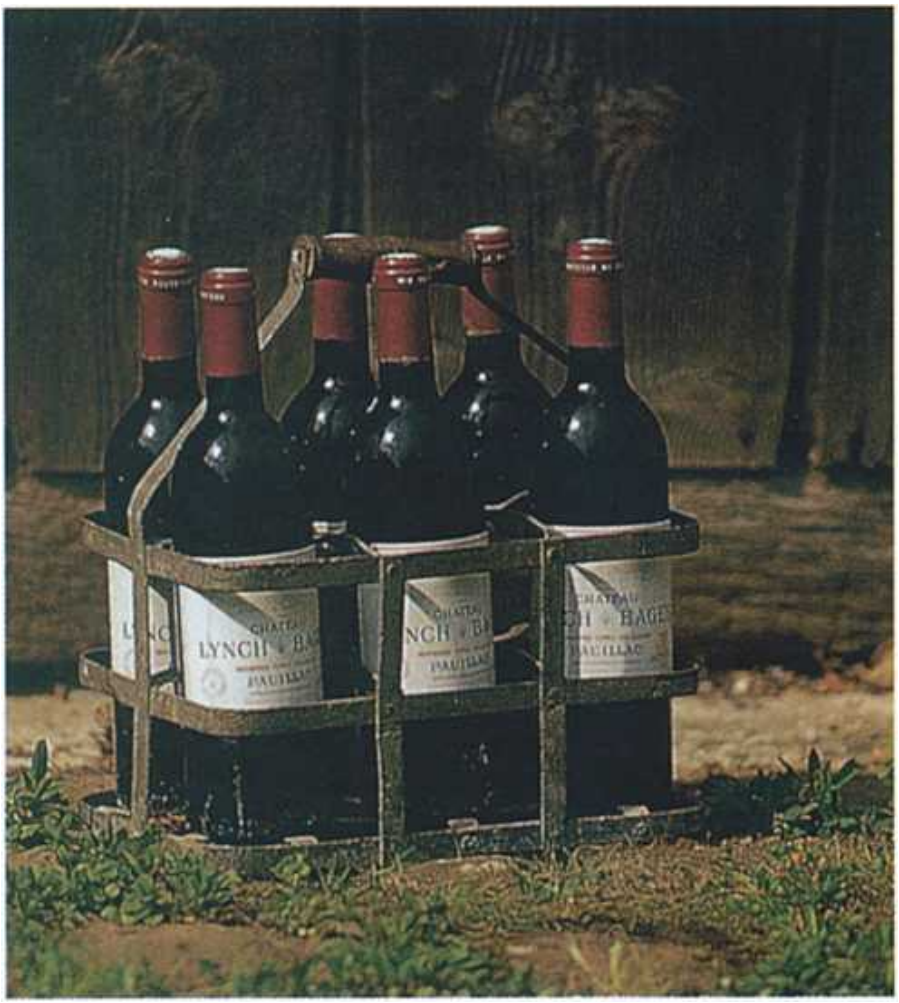
Как и его «соседи» из апелласьонов Сен-Жюльен (Saint-Julien), Сент-Эстеф (Saint-Estèphe) и Марго (Margaux), пойяк охотно «дружит» с трюфелем. В аромате этого вина даже можно различить схожие ароматы. Тем не менее я вынужден признать, что лучшее сочетание между вином и трюфелем возможно в том случае, если предложить великое вино с правого берега Жиронды из областей Помероль (Pomerol) и Сент-Эмильон (Saint-Émilion).

Я храню в памяти воспоминание об одном вине, в данном случае речь идет о Château Léoville-Las-Cases 1982 года урожая, предложенное к телячьим ножкам (jarret de veau), как их умеет готовить только один Ален Дю-кас (Alain Ducasse), который очень долго тушит это блюдо на огне, что придает мясу несравненную сочность и сладость. Нежная мякоть телячьих ножек и мясистый, даже чувственный характер вина, растворяясь друг в друге, образуют памятный «осмос»[16]. Хороший и зрелый сен-жюльен в паре с толстым куском жареной телятины на косточке или с говяжьим стейком с гарниром из макаронного гратена также образуют удачное сочетание — сочное, вкусное и чувственное.

Впрочем, пойяк образует также дружественные пары с

тушеными блюдами, которым он придает большую плотность и структуру благодаря своему мощному «сложению». Например, наварен из ягненка (navarin d'agneau) с овощами, который длительное тушение превратило в очень нежное блюдо, в паре с пояйком будет казаться более «бодрым».

Так же, как и его «сосед» из Медока, это щедрое и тонкое вино будет предпочитать пернатую дичь, а не дичь с шерстью. И житель Бордо найдет то же удовольствие, если подаст к жареному бекасу старое бордо с великих виноградников, как и житель Бургундии в случае с ришбуром или житель Средиземноморья, остановивший свой выбор на бутылке красного эрмитажа… Каждый из них выберет лучшее вино своего региона, чтобы отдать дань уважения блюду из мяса этой тонкой и деликатной птицы, и никто из них не прогадает! В деле поисков гармоничных сочетаний необходимо многое допускать.



Подобно всем красным винам из Бордо, пойяк питает расположение к горным сырам и к выдержанным голландским сырам, таким как эдам, ми-молетт или гауда. Но самое удачное и самое полное сочетание будет проявляться с сыром сен-нектер (saint-nectaire). В этом случае ни вино, ни сыр не будут доминировать, их вкусы будут перемешиваться во рту, рождая новый вкус, аромат которого трудно идентифицировать, но как же он приятен!

Славу этому вину, равно как и всем великим винам из Бордо, составляет его баланс в гармонии, противоположно винам из Бургундии или из Долины Роны, которые будут более «льстивыми», но и более агрессивными. Именно поэтому к пойякам необходимо проявить все свое внимание, иначе они рискуют быть не понятыми или же их роскошная сложность останется незамеченной.

Вина, близкие по стилю к пойяку

Гран крю Медока (Grands Crus de Médoc)
Сент-эстеф (Saint-Estèphe)
Сен-жюльен (Saint-Julien)
Марго (Margaux)
Листрак (Listrac)
Американские, австралийские, чилийские и итальянские вина из Каберне Совиньона

Блюда, подчеркивающие достоинства пойяка

Жареная одним куском телятина с гратеном из макарон
Седло ягненка (барашка)
Жареный бекас
Голландские сыры
Сыр сен-нектер

«Марьяж» пойяка и сыра сен-нектер образует удачный союз — никто из них не доминирует, и вкусы вина и сыра, перемешиваясь, составляют приятное сочетание.

Пессак-Леоньян белый (Pessac-Legman blanc) *Бордо*

Я вспоминаю об одном чудесном, но в то же время непростом сочетании великого белого вина Château de Fieuzal из области Пессак-Леоньян с блюдом из крабов этриль (étrilles), которые известны также как «бархатные» крабы. Так как это благородное вино не терпит «жирных пальцев» и достойно лучшего обращения, эти маленькие ракообразные были предварительно приготовлены и терпеливо освобождены от панциря. Эмоции от встречи вина и этих ракообразных базируются на сочетании деликатного вкуса обоих компонентов этого альянса, которые гармонично дополняли друг друга — этриль, имеющий благородный вкус (этот вид крабов для меня самый утонченный), и выдержанный зрелый пессак-леоньян.

Белый пессак-леоньян — это вино для посвященных, редкое и часто дорогое. Действительно, виноделы здесь производят в основном красные вина из-за более подходящего для этих целей терруара и из-за повышенного спроса на них. Но так было не всегда. Всего 40 лет назад в регионе Бордо производилось больше белых, чем красных вин. И эти вина не всегда были высокого качества. К счастью, под влиянием школы энологии Бордо в качественном производстве белых вин произошли серьезные изменения, и вина теперь производятся чистыми и без явных отклонений в аромате и вкусе.

Образованные путем смешивания двух сортов — Совиньона и Семильона, вина из Пессак-Леоньяна представлены престижными крю классе — Шато О-Брион, Домен де Шевалье, Шато де Фьезаль, Шато Лавиль-О-Брион, Шато Смит-О-Лафит и т. д.

В 1987 году апелласьон Грав (Graves) был разделен на две части — северный Пессак-Леоньян и южный Грав. Вина из Пессак-Леоньяна, расположенного ближе к самому городу Бордо, считаются наиболее благородными. Среди них наивысший класс имеют такие классифицированные крю[17], как Шато О-Брион (Château Haut-Brion), Домен де Шевалье (Domaine de Chevalier), Шато де Фьезаль (Château de Fieuzal), Шато Лавиль-О-Брион (Château Laville-Haut-Brion), Шато Смит-О-Лафит (Château Smith-Haut-Lafitte)… Но еще не все любители разбираются в этих названиях.

Белый пессак-леоньян образован смешиванием двух сортов — Совиньо-на и Семильона. Его часто выдерживают в новых дубовых бочках, поэтому в аромате белого пессак-леоньяна древесные нотки смешаны с ванильными тонами. В букете вина также можно обнаружить белые цветы, ароматы фруктов и особенно айвы. Это белое сухое сложное вино допускает яркие сочетания и рождает прекрасную гармонию.

Например, пессак-леоньян подчеркивает деликатность запеченных в сливках устриц с гарниром из свежих огурцов. Устрицы, приготовленные подобным образом, становятся более сливочными и более сладкими, а огурец будет играть роль посредника, смягчая их единство. В данном конкретном случае древесный аромат еще молодого вина не будет недостатком, как это было бы в случае с сырыми устрицами. Йодистый аромат этого морепродукта, если его приготовить таким образом (то есть запечь в сливках), будет в значительной степени завуалирован, поэтому оно сможет «ужиться» с подобным тонким, но имеющим яркую индивидуальность вином.

Созревая в бутылках, вино, образно говоря, «съедает свою дубовость». Его яркий ванильный букет уходит на второй план, освобождая место ароматам «сухого меда» и грибов. Как и в случае с крабом этриль, белый пессак-леоньян будет очень элегантным сопровождением к омару или лангусту. Он также будет выступать чудесным партнером для сыров из Страны Басков, например абэи-де-белок (abbaye-de-béloc) или оссо-ирати (ossau-iraty). Это достаточно сухие, но в то же время жирные сыры с небольшой прогорклостью во вкусе. Здесь сочетание будет основано на сочности и тельности обоих составляющих, так как нежность вина будет гармонировать с мягкостью овечьего сыра.

Белый пессак-леоньян также хорошо подходит к бульону пот-о-фё, к супу с капустой или к беарнскому супу гарбюр (garbure); состоящему из капусты и гусиного мяса, который популярен на Юго-Западе Франции. Эти достаточно смелые сочетания будут удачными. Конечно, этот выбор забавен — предлагать жидкое к жидкому, но, принимая во внимание тонкую чувствительность вина и супа, жирность одного будет удачно дополняться маслянистостью другого.

В регионе Бордо существует традиция предлагать молодое белое вино пессак-леоньян к горячей фуа-гра. Мне не очень нравится эта привычка. Необходимо избегать слишком молодых и «дубовых» вин с жареной или за-печеной фуа-гра. Этот деликатный продукт нуждается в более маслянистом и более нежном компаньоне, что не соответствует стилю молодого пессак-леоньяна. В противоположность этому, проведя несколько лет в

бутылке, вино будет значительно лучше подходить к фуа-гра, с которой оно составит действительно гармоничную пару, особенно если печень будет предложена в виде террина (паштета). Существует обычай, который диктует предлагать в этом случае белое сладкое вино, но именно с белым пессак-леоньяном это блюдо выиграет и придаст гармонию всему ужину.

Вина, близкие по стилю к белому пессак-леоньяну

Некоторые белые вина из Грава
Некоторые белые вина из Антр-де-Мер

Блюда, подчеркивающие достоинства белого пессак-леоньяна

Краб этриль из Бретани, приготовленный целиком
Запеченные устрицы
Лангусты
Сыры из Страны Басков

Краб этриль по-бретонски в панцире. Рецепт Филиппа Брона, ресторан Laurent (Лоран)

4 кг крупных живых крабов этриль
Пучок петрушки, 1 веточка тимьяна (чабреца)
200 г сливочного масла высокого качества
50 мл оливкового масла extra virgine
50 мл сливок высшего качества
1 лимон
1 долька чеснока
Крупная и мелкая соль
Черный перец из мельницы

Отварите крабов на пару в кастрюле для кускуса в течение 5 минут. Удалите клешни и сочленения. Отложите крабов в сторону. Отберите 20 голов крабов одинакового размера и раскройте их на две части. Оставьте только верхнюю часть голов, ту, к которой крепятся антенны. Почистите их щеткой под струей воды. Отложите в сторону — эти раковины будут служить формой для рагу из мяса крабов. С помощью специальных ножниц для морских ежей выньте из клешней и сочленений мясо. (Эта деликатная работа требует большого терпения!) Отложите мясо в холодильник.

Оторвите мелкие листочки петрушки и вымойте их, бланшируйте 2 минуты в подсоленном кипятке, остудите в очень холодной воде, отряхните от капель воды и отложите в сторону.

В небольшой кастрюльке доведите до кипения сливки с веточкой тимьяна и щепоткой соли тонкого помола. Затем с помощью венчика по кусочку введите 180 г сливочного масла, а затем постепенно влейте оливковое масло. Содержимое кастрюли (эту сливочно-масляную смесь называют «велуте», фр. beurre velouté) должно загустеть и иметь бархатную консистенцию. Выдавите в масло небольшое количество сока из лимона, приправьте специями и процедите через дуршлаг.

В небольшом сотейнике разогрейте оставшееся сливочное масло, петрушку и дольку чеснока (очистите от кожицы), помешивая все деревянной вилкой.

Разогрейте мясо крабов в половине велуте, снимите с огня и держите в теплом месте. Положите на дно каждой раковины небольшое количество приготовленной петрушки, наполните их рагу из мяса крабов. Сверху полейте велуте (1 ложка на 1 раковину). Разложите раковины на сервировочную тарелку.

Чудесное, но не простое сочетание с крабом этриль по рецепту Филиппа Брона, приготовление которого требует много терпения, но который ведет к симбиозу двух деликатесных составляющих — благородный и породистый вкус краба и зрелый и развившийся в аромате белый пессак-леоньян.

Пино гри, или Эльзасский токай (Pinot gris, или Tokay d'Alsace) *Эльзас*

Lwine
Marcel Deiss
Исключительный Эльзас
Будучи приверженцем биодинамического подхода, Жан-Мишель Дайс, владелец хозяйства Marcel Deiss (Марсель Дайс), винифицирует виноград с одного участка и создает оригинальные вина. В них традиционные сорта – Рислинг, Пино Блан, Пино Гри, Гевюрцтраминер – соединяются воедино и получают новое звучание в бокале. Яркое и самобытное.
8 495 99 444 77
www.l-wine.ru
www.luding.ru
ЛУДИНГ

Будучи приверженцем биодинамического подхода, Жан-Мишель Дайс, владелец хозяйства Marcel Deiss (Марсель Дайс), винифицирует виноград с одного участка и создает оригинальные вина. В них традиционные сорта — Рислинг, Пино Блан, Пино Гри, Гевюрцтраминер — соединяются воедино и получают новое звучание в бокале.

Пино гри, или токай д'альзас[18] (эльзасский токай) — это,

возможно, самое неэльзасское вино среди всех остальных вин этого региона. Может это из-за его негерманского произношения или из-за его дымного аромата? Имея богатый букет, хотя и менее выраженный, чем у рислинга, муската и гевюрцтраминера, вино из этого сорта превосходно подходит для начального знакомства с винами Эльзаса в целом. Вино лучше проявит свои характеристики, если его налить не в традиционный и немного карикатурный бокал на низкой ножке из зеленого стекла, который для этого сорта будет слишком маленьким, слишком узким и ограничивающим восприятие ароматов. Лучше выбрать бокал, созданный Эмилем Юнгом (Émile Jung) из ресторана Le Crocodile в Страсбурге, который сохраняет традиционную форму, но выполнен из более тонкого стекла и имеет более округлую верхнюю часть. Это позволяет вину раскрыть больший спектр ароматов. Этот бокал является совершенным инструментом для эльзасского пино гри и способствует появлению тонких ароматов, испускаемых вином.

> Пино гри лучше проявит свои характеристики, если его налить не в традиционный бокал с зеленой ножкой, слишком маленький, слишком узкий и ограничивающий восприятие ароматов, а в бокал, изобретенный Эмилем Юнгом, имеющий тонкие стенки и округлую верхнюю часть. Он позволяет вину раскрыть все свои ароматы.

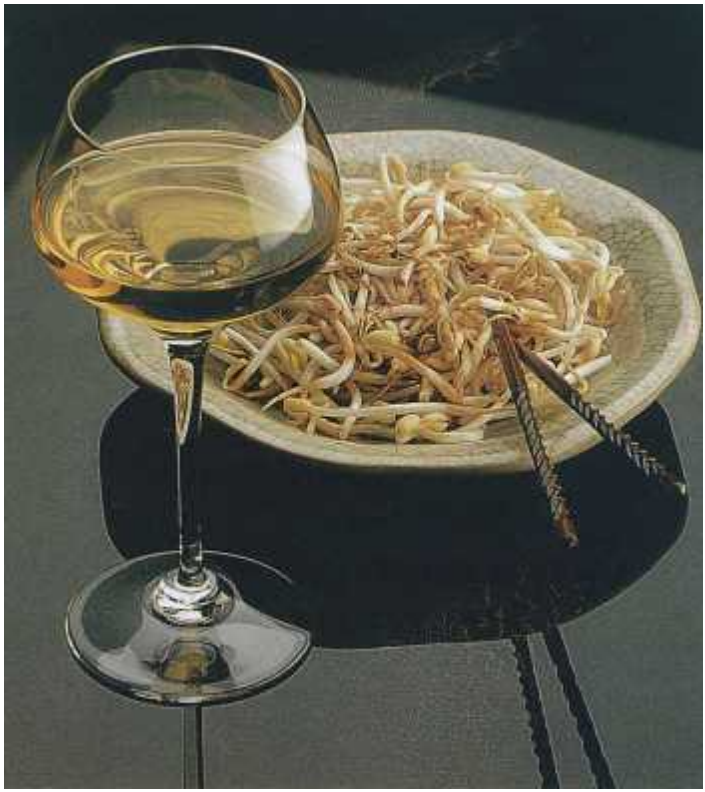
Более сочное и более жирное, чем другие сепажи Эльзаса, даже когда оно винифицируется до сухого остатка, вино из Пино Гри, бутилированное весной, сочетается со всеми молодыми овощами, и особенно с морковью и репой. Оно будет отлично дополнять белую спаржу, салаты из немного хрустящей сои или «весенний рулет» (rouleau de printemps). Также пино гри составит гармоничный альянс с закусками, имеющими немного копченый характер, например пирог киш (quiche au lard), а также с копченой и немного жирной рыбой, как угорь, или с копченым лососем с чечевицей.

В удачные годы при жарком лете, особенно для вин grands crus, получаются более сладкие вина, которые не могут спрятать следы остаточного сахара под видом сухого вина. В этом случае открывается другая гамма сочетаний и можно наслаждаться этим вином, ничем не рискуя. Пино гри превосходно проявляет себя в контрастных сочетаниях, хорошо адаптируясь к сладко-кислым рецептам, к блюдам с кисло-сладкими соусами, и, в целом, подходит к блюдам китайской кухни. Ветчина, которую можно приготовить наподобие глазированной утки, или цесарка, зажаренная с пряностями и имбирем, также являются хорошими

идеями для выявления достоинств пино гри.

Это вино, кроме того, можно предложить к благородным сортам рыбы — налиму, тюрбо или морскому языку или же к птице со сметанным и пряным соусом. Элегантное и утонченное, пино гри будет благородным дополнением к трюфелям, преимущественно жареным, или к бриошам с начинкой из гусиной печени и смело заменит некоторые красные вина в качестве сопровождения птицы с нежным мясом.

Более сладкие варианты пино гри могут также сочетаться с довольно жирными козьими сырами, такими как сент-мор (sainte-maure) или пирамид-де-валансэ (pyramide-de-valançay). Эти сыры могут поступать в продажу немного присыпанные золой либо без таковой. Это вино будет составлять неплохой альянс даже со свежими козьими сырами.



Молодая морковь и репа, белая спаржа, салат из хрустящих ростков сои, «весенний рулет» из овощей, закуски с легким дымным ароматом, немного жирная рыба горячего копчения… Все они составят прекрасный баланс с ароматами вин из сорта Пино Гри.

Вина, близкие по стилю к пино гри из Эльзаса

За неимением вин из Пино Гри, сходные сортовые характеристики можно найти в белом вине нюи-сен-жорж (nuits-saint-georges blanc), если его произвели из сорта Пино Беро (pinot beurot)

Блюда, подчеркивающие достоинства пино гри из Эльзаса

Салат из ростков сои
Белая спаржа
Бриоши с начинкой из гусиной печени
Жареные трюфели
Блюда китайской кухни
Козьи сыры

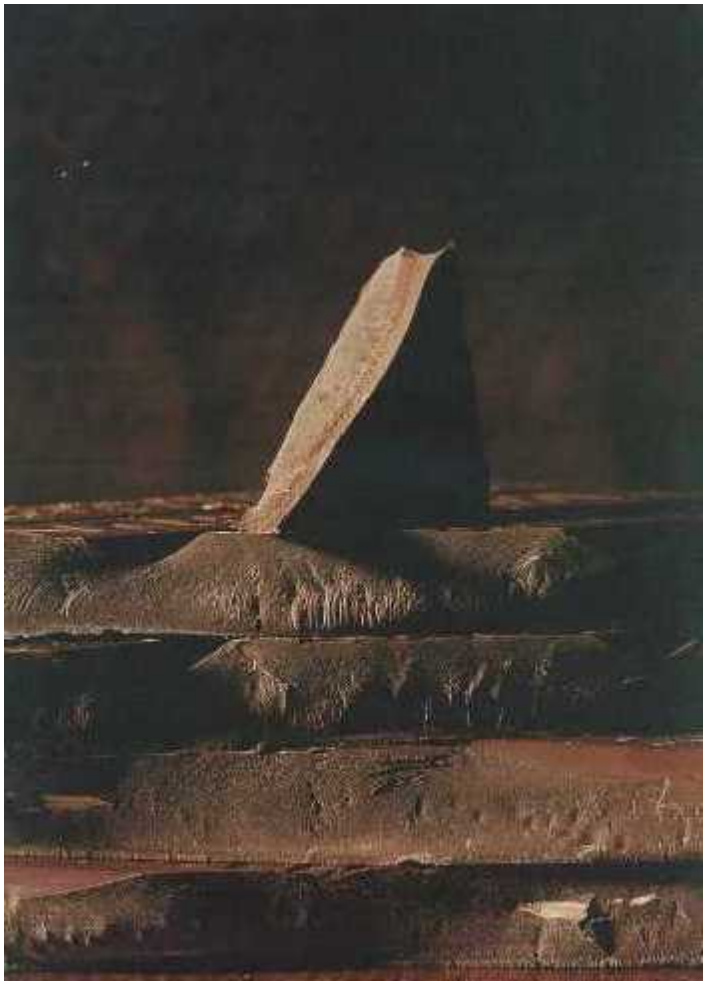
ALSAC
Clos Saint
TOKAY
DOMAINE

Портвейн (Porto) *Португалия*

Из всех разновидностей портвейнов во Франции известны в основном тони (tawny), выдержанные в бочках, наиболее популярные и наименее интересные. Французы пьют их на аперитив, проводя дни и даже месяцы в глубине своих баров. Но они мало что знают о винтажных портвейнах, созревающих в бутылках и по своему качеству близких к великим винам (grands crus). В качестве оправдания своих соотечественников надо признать, что португальцы производят порто vintage в ограниченном количестве и в основном для британского рынка.

Поэтому портвейн может выступать не только как этот вечный аперитив в барах, у него есть другие козыри и с ним возможны интересные сочетания за столом. Иногда они будут забавные, но никогда они вас не разочаруют. Чтобы оказать честь этому великому вину из Португалии, я готов пожертвовать старыми французскими привычками и предложить это сладкое вино, как это делают англичане, в конце ужина к сырам, сразу после десерта. Порто будет чудесен со всеми сырами с голубой плесенью, а именно с блё-де-Кос (bleu des Causses) и с английским сыром стилтон (stilton). Это сочетание будет совершенным и, как и в случае с сотерном, одновременно настойчивым и мощным. Я даже нахожу, что порто еще сильнее взаимодействует с голубым сыром, чем баньюльс, с которым его часто сравнивают. Это действительно великий момент, способный заставить нас пересмотреть общепринятые взгляды.

Если говорить о классических парах, то винтажный портвейн охотно сочетается с горячей фуа-гра с гарниром из чечевицы (рецепт Жоэля Робюшона) или с черной фасолью с пряностями (рецепт Филиппа Брона). Это блюдо я также рекомендую подавать к мадирану. Сочетание текстуры вина и блюда создает маслянистый, богатый и сочный альянс. Я не большой поклонник предлагать это вино к террину из печени, так как я нахожу вино в этой паре слишком «обжигающим». Как и баньюльс, порто делает честь голубю или утке с пряностями, и он также будет на высоте с дичью, например с зайцем, тушенным в соусе из бобов какао. Вкусовые оттенки перемешиваются, гармония здесь удачная.



Я также люблю порто с горьким (черным) шоколадом; сладость вина будет смягчать горчинку шоколада. В парижском ресторане La Table d'Anvers Филипп Контичини (Philippe Conticini) предлагает к портвейну крокеты с начинкой из жидкого и еще горячего шоколада. С винтажным Taylors они просто великолепны! Такое сочетание рождает многочисленные впечатления во рту — сначала сладкие, затем горькие, твердые и хрустящие, затем жидкие, горячие и маслянистые… В результате порто становится удивительным, возвышенным, мясистым и чувственным вином.

Существует мнение, что порто и сигары составляют удачный союз. На данный момент мои эксперименты мало это подтверждают, так как я нахожу, что сигара всегда будет доминировать над вином, значительно сокращая его тонкий букет и баланс. Зато я не вижу препятствий в попытках найти верное

сочетание между сигарой и натуральными сладкими винами (vins doux naturels). Я по-прежнему убежден, что сигара лучше всего подходит к крепким напиткам, но ее можно также зажечь в конце ужина к порто, баньюльсу, расто или даже к мускату. Эти вина достаточно мощные и богатые, и здесь не будет проигравших сторон.

Винтажный портвейн — это действительно великое вино. После того как из бутылки с порто извлекли пробку, подобно другим великим винам, оно начинает очень быстро окисляться. Поэтому его нужно выпить достаточно быстро. И даже если это приведет к быстрому опьянению — ведь при производстве порто используется виноградный спирт, — нужно пользоваться моментом, ведь это сладкое вино заставляет нас путешествовать…

Вина, близкие по стилю к портвейну

Баньюльс (Banyuls)
Расто (Rasteau)
Мори (Maury)
Ривзальт (Rivesaltes)

Блюда, подчеркивающие достоинства портвейна

Горячая фуа-гра с чечевицей
Жареный голубь
Сыр стилтон
Кромески с начинкой из горького шоколада

Шоколадные кромески. Рецепт Филиппа Контичини, ресторан La Table d'Anvers (Париж)

Для шоколадного соуса:
100 г шоколадного топпинга (70 % какао)
100 г сиропа (плотность 15° по шкале Боме)
Для 24 крокетов с начинкой:
5 небольших бисквитов
1 сухая бриошь
2 яйца
70 г пралине
600 мл молока

40 г сливок
50 г чистого шоколада с Карибских островов
30 г теста с добавлением какао
ликер Куантро

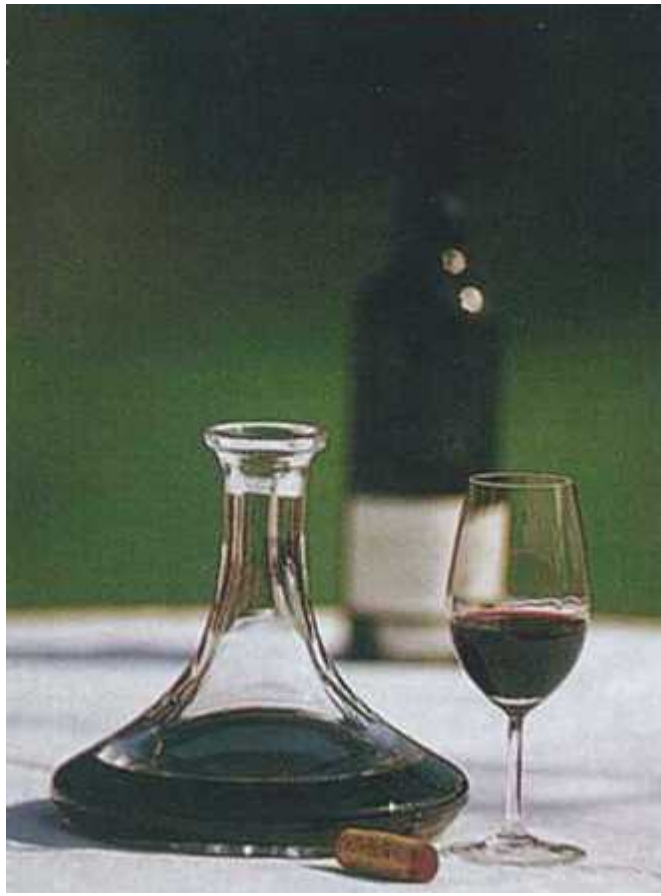
Сделайте крошку из одинакового количества перемолотых бисквитов и сухой бриоши.

Перемешайте в кастрюле пралине, растопленный шоколад и тесто с добавлением какао. Вылейте сверху кипящую смесь молока и сливок. Когда содержимое будет почти холодным, добавьте куантро.

Из полученного теста сформируйте 24 шарика и присыпьте их какао-порошком. Держите в холоде в течение 2 часов. Затем окуните шарики во взбитое яйцо и обваляйте в крошке, полученной из перетертых бисквитов и бриоши. Затем быстро их обжарьте во фритюрнице при температуре около 180 °C. Положите шарики на бумагу для впитывания излишков масла и подсушите в печи в течение нескольких секунд.

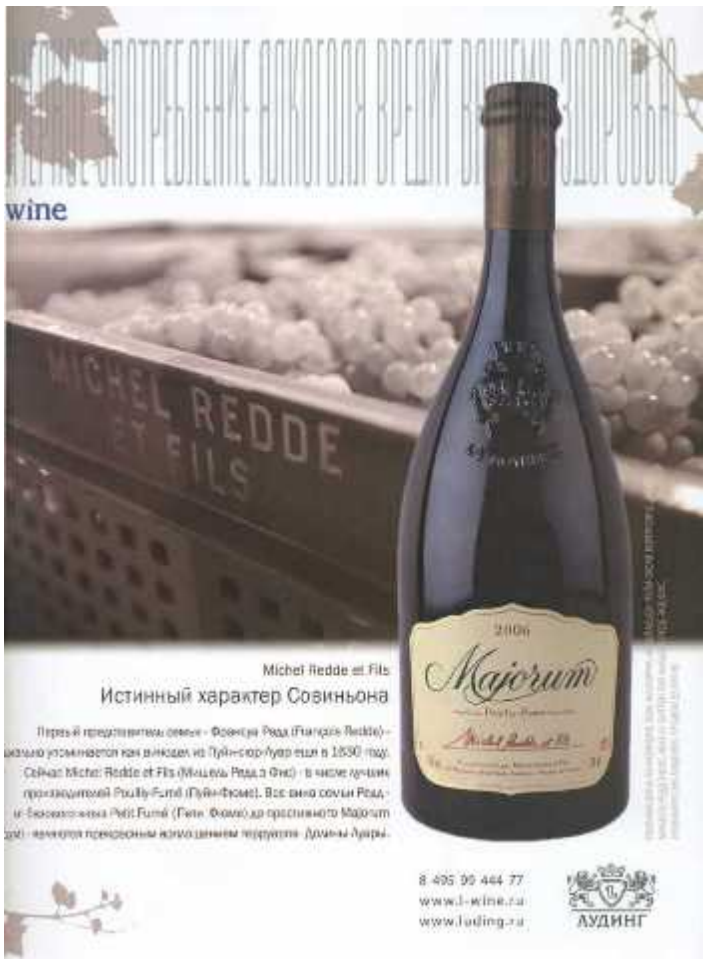
Приготовьте шоколадный соус, растопив топ-пинг в сиропе, затем все перемешайте.

На дно сервировочной тарелки налейте шоколадный соус и сверху положите крокет. Подавайте блюдо горячим, не разрезая крокеты.



Темный и немного горьковатый шоколад великолепно сочетается с винтажным портвейном, так как сладость вина будет смягчать горечь шоколада.

Пуйи-фюме и сансер белые (Pouilly-fumé и Sancerre blanc) *Центр Долины Луары*



Долгое время пуйи-фюме и сансер оставались винами барных стоек. Но для меня они, как и мюскаде, являются лучшими «утренними» винами. Я люблю охладить бутылку сансера в холодном ручье во время Пасхи, чтобы отметить открытие рыболовного сезона. Я также беру с собой эти вина, когда отправляюсь на охоту или за гибами.

Традиция связывает пуйи-фюме и белый сансер с сыром кротен-де-шавиньоль (crottin de chavignol). В этом есть свой

резон, и такое сочетание действительно превосходно, но только в том случае, если сыр достаточно сухой. Эти резкие, острые и нервные вина «смачивают» сухость этого козьего сыра и подчеркивают изысканность его выраженного вкуса. Но если кротен еще молодой и жирный, то текстура сыра и вина противостоят друг другу и от этого страдает общая гармония.

Белые вина пуйи-фюме и сансер обладают резким, «острым» и нервным характером, с легким дымком в букете.

Их настойчивость и решительный стиль позволяют реализовать за столом множество простых сочетаний.

Эти вина с терпеновым[19] и слегка дымным букетом, который вызывает ассоциации с растительными ароматами и иногда с цветущим дроком, имеют живой и «острый» характер, который позволяет реализовать за столом довольно простые

комбинации, например с различными паштетами из свинины или гусятины (rillettes) или со шкварками (rillons). Вино в этом случае устанавливает необходимый баланс, делает блюдо более ярким и «снимает» с него излишнюю жирность. Эти же ассоциации, связанные с вкусовыми ощущениями, равным образом будут соответствовать копченой рыбе (речь идет о рыбе горячего копчения), такой как угорь, семга, сельдь или пикша (haddock). На мой взгляд, в случае с пикшей удачным вариантом будет салат из этой рыбы со шпинатом.

Пуйи-фюме и сансер, особенно в молодом возрасте, могут смело выступать в роли «защитной одежды» для некоторых блюд. Тогда они смиряют горьковатый привкус белой спаржи и смягчают слишком йодистый характер у некоторых диких устриц.

В жаркие и солнечные годы эти вина приобретают несколько другое выражение. Травянистый и немного растительный характер, типичный для совиньона, изменяется.

Вина приобретают жирность, оставаясь тем не менее свежими. Они становятся более округлыми, но не теряют присущего им «стержня».

Щука из Луары, речной голец, судак или форель в этом случае будут служить достойным партнером для этих вин.

Классические сочетания можно забыть в пользу приготовленных на гриле ракообразных, таких как лангустины, омары или креветки (особенно сорт гамбас, gambas). Пуйи-фюме и белый сансер действительно «питают расположение» к блюдам, приготовленным на гриле благодаря их сильному и несколько дымному аромату. Нет необходимости предлагать в этом случае какой-либо соус, так как эти вина имеют достаточно резкий (и даже брутальный!) характер.

Эти белые луарские вина способны на превосходные сочетания с икрой. У меня был удивительный опыт дегустации Sancerre 1989 года, из винограда позднего сбора с черной икрой из белуги, наиболее изысканной, но также и самой дорогой, имеющей крупные икринки и красивый сероватый цвет. Каким бы странным ни был такой союз, он оказался удачным, ведь очень часто альянс икры и вина провоцирует не самую лучшую реакцию. Это прекрасно доказывает, что пуйи-фюме и сансер, с одной стороны, просты по своему характеру, а с другой — совершенно не ограничены каким-то одним «регистром звучания»!..

Пуйи-фюме и белый сансер — это вина, которые нужно пить молодыми, это «утренние» вина. Я люблю захватить с собой на пикник несколько бутылок этих вин, чтобы, охладив их в ручье, отметить начало рыболовного сезона.

Вина, близкие по стилю к сансеру и пуйи-фюме

Кенси (Quincy)
Рейи белое (Reuilly blanc)
Менету-салон белое (Menetou-Salon Ыапс)
Некоторые белые вина из сорта Совиньон Блан

Блюда, подчеркивающие достоинства сансера и пуйи-фюме

Паштеты из свинины или гусятины и шкварки
Салат из шпината с копченой пикшей
Жареные креветки гамбас
Сухие козьи сыры

Рислинг (Riesling) *Эльзас*

Рислинг — непростое вино, представляющее собой редкий баланс между живостью характера и богатством ароматов. Имея яркую индивидуальность, рислинг среди всех белых вин обладает наибольшими возможностями в плане ароматического богатства и сочетаемости с различными блюдами.

Когда в свои двадцать лет я впервые попробовал рислинг во время дегустации эльзасских вин, я не мог понять, почему это вино вызывает такую страстную любовь. Позднее благодаря приобретенному опыту и общению с друзьями-винолюбами я постепенно и без всякой видимой причины стал ценить это вино. Может быть, это произошло из-за его сложного букета? Или из-за его вкуса?..

Именно благодаря необходимости дегустировать вина Эльзаса (как и вина из других регионов) я понял, почему это вино пользуется таким уважением и почетом у всех великих дегустаторов.

Этот рейнский сепаж сочетает в себе редкий баланс между яркостью и богатством ароматов и может в действительности достигать вершин сложности. Мой путь к пониманию этого вина был достаточно долгим. В некоторых случаях присущий ему необычный привкус нефти может сбить с толку. Рислинг, также как «желтое вино» (vin jaune) или херес, — сложное для восприятия вино. Чтобы его ценить, необходимо родиться на берегах Рейна или, как в моем случае, понадобится помощь других в этом деле.

Рислинг — это вино утонченного удовольствия, вино для анализа и практически «интеллектуальное» вино. Оно умеет доставить яркое удовольствие и вызвать большую страсть. Это вино словно рассказывает вам историю и заставляет вас путешествовать. Когда пьешь рислинг, включается воображение, вызывая в памяти типичные картинки — Эльзас, аисты, рисунки Анси[20], Эркман-Шатриан[21], дома с голубятнями… Я спрашиваю себя, почему рислинг не пользуется большей популярностью, так как, обладая такой ярко выраженной индивидуальностью, это неповторимое белое вино является напитком, способным доставить наибольшее удовольствие, и в котором заключено максимальное-количество средств воздействия.

В молодом возрасте рислинг — сухое вино с растительным букетом, в котором ощущаются ароматы цветов, цитрусовых (лимонов) и белых фруктов (особенно персиков). Его немного игристый характер делает из него «соучастника» холодных закусок, таких как свиное сало, различные колбасы, копченая грудинка и галантин из свиных голов (fromage de tête) или, как его называют в Эльзасе, прескопф (presskopf). Живой и острый букет этого вина подчеркивается, оценивается и уважается в этой «компании».

Надо остерегаться, чтобы не попасть в ловушку в случае с таким традиционным блюдом Эльзаса, как шукрут (choucroute),

так как на самом деле рислинг не подходит к нему. Для этого великого регионального блюда следует предпочесть сильванер, пино блан или эдельцвикер[22]. Зато рислинг будет великолепен с менее известным, но более типичным вариантом этого блюда — шукрутом с репой, знаменитым эльзасским сюрируава (süriruawa). Рислинг равным образом великолепен с семгой или с холодной сайдой. Он «роднится» со многими видами речной рыбы, такими как форель (жареная, посыпанная миндалем или отваренная в бульоне с уксусом и специями), голец или судак, чье нежное и утонченное мясо в сочетании с вином подчеркивается собственным утонченным характером.

С возрастом рислинг становится более маслянистым. В этом качестве он будет сочетаться с овощами, что, впрочем, вовсе не ограничивает область его применения. Это также одно из тех редких вин, которое настолько извлекает пользу из этой своей особенности, что можно назвать рислинг «вином для овощей»! Не могу объяснить причину, возможно, просто благодаря контрасту, но лучше остановить свой выбор на тех овощах, которые имеют яркий вкус, например лук-порей, спаржа, хрен и сельдерей. Рислинг является хорошим компаньоном для лукового пирога, для утки с репой или для теплого балыка с хреном. Способность противостоять силе хрена прекрасно показывает персональные качества этого вина.

В случае с винами grands crus сочетания могут, быть еще более смелыми. Рислинг отлично сочетается с мальтийским соусом (из цитрусовых и сливок), обычно предлагаемым к спарже или к курице. Он также с блеском проявляет себя с копченым мясом, чья плотная текстура требует округлых вин. Полусладкие вина grands crus полностью будут отвечать этим требованиям. Рислинги воплощают также утонченный альянс, роскошную и деликатную гармонию с лягушачьими лапками (cuisses de grenouilles), как их готовят в ресторане L`Auberge de I`Ill в эльзасском городе Ийаёзерн (Illhaeusern). Зрелый рислинг, сладковатый, но всегда маслянистый и свежий, возвышает это блюдо, а лягушачьи лапки, в свою очередь, подчеркивают утонченность этого вина.

Рислинг также, подобно хересу и белому сансе-ру, является одним из немногих белых вин, которое составит честь черной икре, этому роскошному, но простому и волшебному продукту. Сочетание икра — вино не всегда очевидно, так как вместе с вином икра вызывает во рту неприятный металлический и рыбный привкус.

Рислинг — одно из тех редких белых вин, которые хорошо гармонируют с черной икрой.

Благодаря своему минеральному вкусу, рислинг может быть принят за великого эксцентрика, своего рода денди, опережающего свое время, и даже предвестника вкуса. Для меня рислинг — великое вино. Он приносит неизвестные ароматические ощущения и превосходит остальные белые вина в своем совершенстве и оригинальности. Рислинг — идеальный компаньон для креативной кухни шеф-поваров, ищущих новые сочетания. И я спрашиваю себя, не является ли рислинг вином XXI века?

Вина, близкие по стилю к молодому рислингу

Рислинги Германии, Австрии, Италии и ЮАР

Блюда, подчеркивающие достоинства рислингов

Черная икра
Шукрут с репой
Судак
Теплый балык с хреном

Сент-Эмильон и Помероль (Saint-Émilion & Pomerol) *Бордо*

Сент-эмильон и помероль великолепны с жаренной в жире дичью или с гусиными шеями, так как эти блюда для наилучшего самовыражения требую именно округлых вин.

В феврале 1989 года Жоэль Робюшон приготовил для нас пот-о-фё по своему рецепту, в котором использовал десять различных видов мяса: фуа-га, реберную часть говядины, заднюю часть ноги барашка, утку, свиную грудинку, свиную рульку, телячьи ножки,

говяжьи хвосты, колбасу, пулярку, нашпигованную трюфелями, и мозговую косточку. Для сопровождения каждого вида мяса мы должны были бы выбрать отдельное вино, но мы нашли компромисс, отдав привилегию единственному вину из Сент-Эмильона, Château Cadet-Bon. Этот «компромисс» оправдал себя самым великолепным образом. Округлость вина позволила ему с достоинством сопровождать все эти разнообразные вкусы различных по текстуре сортов мяса. Между нами было даже заключено пари, сумеет ли одно вино полностью соответствовать столь сложному блюду, и выбранный сент-эмильон с честью выдержал испытание!

Как правило, сент-эмильон и помероль отличаются округлым вкусом, что объясняется часто большим процентным содержанием сорта Мерло. Соответственно при выборе гастрономической пары к этим винам нужно ориентироваться именно на округлость их вкуса.

Когда эти вина еще молодые, я очень люблю предлагать их к мясному рагу с фасолью (cassoulet); впрочем, о таких винах, как каор (cahors), бюзэ (buzet) и мадиран (madiran), в этом случае тоже нельзя забывать! Дубовые ноты вина будут отлично «обволакивать» фасоль, не перегружая само блюдо — напротив, они даже смогут несколько его облегчить. Я также нахожу, что сент-эмильон и помероль великолепны с жаренной в жире дичью или с гусиными шеями. Именно округлость этих вин — главный козырь, чтобы усилить впечатление и сделать более утонченным жаркое из утки или различные блюда из субпродуктов (из почек или из телячьей печени), приготовленные на гриле или зажаренные в духовке. Они должны быть довольно простыми, без сложных соусов, а всего лишь с подливкой из образовавшегося при жарке мясного сока, который дегласиру-ют с помощью винного уксуса.

Может показаться странным, но эти насыщенные и очень тонкие вина могут составить отличное дополнение к густым супам-пюре (potage), даже если обычай требует не подавать вино к супу. Но в данном случае речь идет о плотных супах, приготовленных с мясом, например овощной суп с большим куском свинины. Вино при этом не так сильно выявляет свои достоинства, но контраст горячее-холодное сам по себе дает довольно интересные ощущения.

Также, будучи молодыми, вина сент-эмильон и помероль, несомненно, будут наилучшим образом адаптированы для сопровождения красных сортов мяса, приготовленных на гриле (барбекю). Подобным образом приготовленные стейк или антрекот, имеющие дымный аромат, будут хорошо сочетаться с

легким «мясным» вкусом самого вина. Еще более ярким образцом подобного сочетания будут выступать региональные специалитеты, например антрекот из говядины, зажаренный на виноградных побегах, что придает мясу характерный вкус.

Со временем в букете этих вин будут проявляться ароматы грибов, а также нотки подлеска и дичи. В этом случае можно решиться на достаточно смелые альянсы. Например, эти вина прекрасно подчеркнут достоинства так называемой мраморной говядины (bœuf de Kobé), приготовленной на манер антрекота, а не как обычно в виде полосок мяса на японский манер. Это редкий и дорогой сорт мяса, правильным образом приготовленный, имеет нежную и сочную текстуру, с прослойками жира, к которому для идеального баланса подходит такое округлое и гармоничное вино, как помероль. В этом случае вино будет оказывать блюду необходимое сопротивление. Эти же вина подчеркнут достоинства кровяной колбасы (boudin noir) при условии использования в качестве гарнира яблочных долек, обжаренных в масле (а не яблочного пюре, так как в этом случае от подобного соседства вино «развалится» во рту). Также эти вина прекрасно себя проявляют с мясными блюдами с соусами на основе крови, так как это подчеркнет их округлость и присущие им ароматы. Поэтому они «составят честь» рагу из зайца, а так-жесальми (salmis) — жаркому из дичи (в том числе из диких голубей).

В молодом возрасте сент-эмильон и помероль, безусловно, являются наиболее подходящими винами для жаренного красного мяса на гриле или для барбекю.

Безусловно, из всех бордоских вин сент-эмильон и помероль — самые подходящие компаньоны для грибных блюд в целом, и для белых грибов, жаренных с бараниной или говядиной, в частности. Также эти вина хорошо сочетаются с трюфелями, особенно если последние подаются без гарнира. В этом случае достаточно резкий вкус этих грибов и их хрустящая текстура смягчаются благодаря мягким танинам этих вин. Знаменитые трюфели, запеченные в листьях в золе и приправленные соусом, полученным путем уваривания полученного «трюфельного сока», будут «таять» в вине, не подавляя его.

В основном вина из Сент-Эмильона и Поме-роля редко годятся для сопровождения сыров, но, подобно большинству красных вин из Бордо, они довольно хорошо сочетаются с такими выдержанными сортами, как гауда и том из Центрального массива Франции, как канталь-салерс (cantal-salers) и лайоль

(laguiole), которые могут быть зрелыми и даже чуть-чуть прогорклыми…

Помероли от великих шато требуют к себе исключительных блюд. Я нахожу, что они лучше, чем вина из области Медок, годятся для создания тонких, редких и глубоких сочетаний с такими редкими птицами, как садовая овсянка (ortolan), которых принято есть одним куском, спрятав голову этих птиц под салфеткой. Эти сочные вина смешиваются с очень нежным жиром этих птичек, который при готовке делает их мякоть полупрозрачной. Но следует остановиться в своих мечтах… ведь это сочетание в наши дни под запретом[23]! Также гармония будет носить весьма чувственный характер с жареными зябликами или, за их неимением, с жареными дроздами… Присущий этой дичи тонкий аромат дичи образует с округлым букетом зрелого вина очаровательный баланс.

Вина, близкие по стилю к сент-эмильону и померолю

Лаланд-де-помероль (Lalande-de-Pomerol)
Фронсак (Fronsac)
Канон-фронсак (Canon-Fronsac)
Кот-де-кастийон (Côtes-de-Castillon)
Бордо кот-де-фран (Bordeaux Côtes-de-Francs)

Кот-де-бур (Côtes-de-Bourg)

Премье кот-де-блай (Premières Côtes-de-Blaye)

Французские вина с преобладанием сорта Мерло, а также аналогичные вина из Чили, Австралии и США

Блюда, подчеркивающие достоинства сент-эмильона и помероля

Трюфель в золе

Рагу из фасоли или бобов с мясом (касуле)

Пот-о-фё

Говядина на гриле

Конфи из утки

Сыр том д'Овернь

Сансер розовый
(Sancerre rosé)
Центр Долины Луары

Сама природа помогает семье Vacheron (Вашрон) создавать утонченный стиль Сансера, вина производятся согласно биодинамическим принципам. Виноградники хозяйства первыми в своем апелласьоне были полностью переведены на этот метод возделывания и имеют престижный сертификат BIODYVIN.

Розовый сансер, на мой взгляд, наилучшим образом соответствует тому, что ожидаешь получить от настоящего rosé, я

имею в виду его прекрасную способность утолять жажду. Как у всякого северного вина, его танинам требуется время для созревания, а вкус имеет легкую кислинку. Именно поэтому его можно смело пить, когда испытываешь жажду, в противоположность розовым винам Юга Франции, которые в этом аспекте иногда подводят.

Благодаря своей свежести это по преимуществу летнее вино будет подчеркивать закуски с соусом из винного уксуса, такие как теплая семга с чечевицей, салат со свиными ножками или сардельки с яблоками, жаренными на масле. Подобные сочетания будут очень удачными. Кислотный характер розового сансера делает из него вино, прекрасно подходящее к телячьей голове с соусом равигот (что лучше, чем соус грибиш, от которого вино будет казаться слишком «робким»). Это вино из Долины Луары, полное шарма и характера, — также хороший компаньон к салату из зеленой фасоли или к свежим артишокам в тех случаях, где красное вино покажется слишком грубым.

Являясь по преимуществу летним вином, розовый сансер будет подчеркивать блюда с соусом из винного уксуса. Он будет превосходен с салатом из зеленой фасоли или со свежими артишоками.

Розовый сансер не предназначен для старения. В прежние времена его разливали по бутылкам весной, когда созревали свежие козьи сыры, такие как шавиньоль (chavignol), сент-мор

(sainte-maure) и валансэ (valençay). Мягкая сладость этих сыров убирает кислотность вина и усиливает его нюансы. Поэтому не следует упускать возможность наслаждаться этим вином в компании с этими сырами или с салатом с горячим козьим сыром…

Я люблю сансер, с таким бледным цветом, свежий и фруктовый. Он напоминает мне вино, которое друзья моих родителей разливали по бутылкам, как и вэн гри (vin gris) из области Сен-Жак, которое я тайком пил в Жуаньи, где жил в школьном пансионате. Его кисловатый вкус остался в моей памяти и имеет для меня эффект пресловутого кекса «мадлен»…

Вина, близкие по стилю к розовому сансеру

Розовые вина из сорта Пино Нуар из области Турень (Touraine rosé)
Розовый рейи (Reuilly rosé)
Розовый менету-салон (Menetou-salon rosé)
Розовый сен-пурсен (Saint-pourçain rosé)
Розэ де рисэ (Rosé de Riceys)
Розовый марсанэ (Marsannay rosé)
Некоторые эльзасские вина из сорта Пино Нуар

Блюда, подчеркивающие достоинства розового сансера

Салат из зеленой фасоли
Телячья голова под соусом равигот
Свежие козьи сыры

Сансер красный (Sancerre rouge) *Центр Долины Луары_*

Красный сансер — легкий в общении «сотрапезник» за столом. Это приятное вино является идеальным собеседником для немного сытных блюд, которые вызывают жажду, например картофельная запеканка с мясом (hachis parmentier) или «сельские» блюда с салом. У этого вина, фигурально выражаясь, имеется слабость к тушеному мясу с овощами (la potée), особенно к мясу с капустой, так как оно смягчает жесткую структуру этого мяса из-за большого количества в нем соли (в некоторых горных районах Франции для этого блюда используют солонину, поэтому излишек соли необходимо сгладить).

Ароматы черешни и малины, присущие красному сансеру, подчеркнут достоинства террина из говяжьих щек.

Сансер любит различные сорта жареной или запеченной в печи домашней птицы, а также имеет особенное предпочтение к жареной телячьей печени, которой присущи сильные ароматы. Это вино также будет превосходным к бланкету из телятины под белым соусом, хотя обычно это блюдо подают с белым вином. Бланкет из телятины образует с красным сансером прекрасную пару, особенно если в соус добавить винный уксус.

Это красное вино из Долины Луары также подходит к нежным сортам рыбы, тушенной в красном вине, таким как судак или тюрбо… В отличие от этого примера, не стоит сочетать красный сансер с маринованной рыбой, так как это вызывает слишком сильное ощущение йода во рту.

Красный сансер — идеальное вино для летних пикников в саду. Поданный прохладным, при температуре поргеба, он заставляет «звучать» блюда из мяса — барбекю, колбасные изделия, пармскую ветчину…

Летом красный сансер становится симпатичным вином для пикников и летних кафе. Поданный прохладным, при температуре погреба (8-10 ˚С), он заставляет «звучать» блюда из мяса — барбекю, колбасные изделия, пармскую ветчину, а также (и особенно!) террин из говяжьих щек (terrine de joue de bœuf).

Красный сансер из-за отсутствия мощной структуры в виде танинов не способен сочетаться со слишком сильными сырами, но может неплохо гармонировать с такими сырами, как тэт-де-муан (tête-de-moine), мюроль (murol), тамье (tamié) и даже с немного жирным шаурс (chaource), имеющим яркий деликатный вкус.

В качестве заключения трапезы красный сансер неплохо сочетается с тарелкой из красных ягод и черешни и даже с фруктовым десертом из ежевики и черники.

Вина, близкие по стилю красному сансеру

Вина из сорта Пино Нуар из области Турень

Менету-салон красный (Menetou-Salon rouge)

Сен-пурсен красный (Saint-Pourçain rouge)

Рейи красный (Reuilly rouge)

Красные вина из Шампани — бузи (Bouzy), вертюс (Vertus), аи (Ay)

Эльзасские вина из сорта Пино Нуар

Красные вина области Йонна — иранси (Irancy), куланж (Coulanges), эпиней (Épineuil)

Блюда, подчеркивающие достоинства красного сансера

Террин из говяжьих щек в желе

Пирог с картофелем и салом

Телячья отбивная (с косточкой) на гриле

Суп с капустой

Картофельная запеканка с мясом

Сыр мюроль

Террин из говяжьих щек в желе. Рецепт Филиппа Брона, ресторан «Laurent»

2 куска говяжьих щек высокого качества

150 г сала, нарезанного полосками

Бутылка белого сухого вина

250 г репчатого лука (или смесь 125 г лука-шалота и 125 г репчатого лука)

150 г моркови

Головка чеснока

Телячья нога, разрубленная пополам

Букет гарни, состоящий из петрушки, сельдерея и тимьяна

100 мл арахисового или оливкового масла

1,5 л куриного или говяжьего бульона

300 г молодой моркови

300 г молодого лука (головки)

Крупная соль, черный перец в зернах

Для маринада к салу:

20 мл коньяка

1 ст. л. нарезанной петрушки

Соль, перец

Накануне:

Замаринуйте в кастрюле ломтики сала в смеси коньяка, соли, перца и петрушки. Накройте кастрюлю сверху полиэтиленовой пленкой и отложите на следующий день.

На следующий день:

Нашпигуйте каждый кусок говяжьей щеки с каждой стороны 12 полосками маринованного сала. Поставьте на огонь кастрюлю с белым вином и уварите его наполовину. Отставьте кастрюлю в сторону.

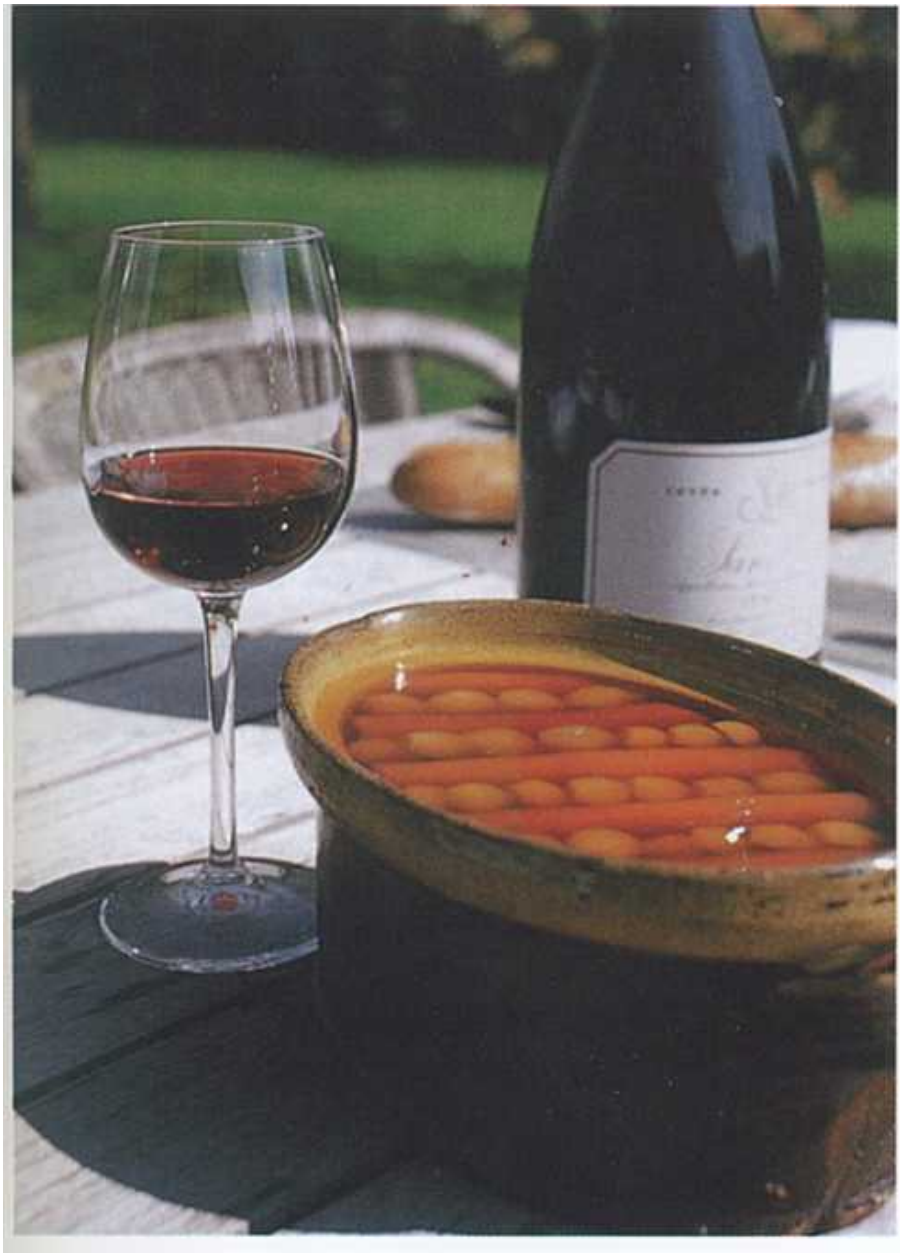
Нарежьте морковь и лук кружками или кубиками. Отложите в сторону.

Бланшируйте телячью ногу и остудите. Отложите в сторону.

Обжарьте говяжьи щеки в глубокой сковороде на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки, добавьте нарезанные овощи и жарьте их с мясом в течение 5 минут. После этого добавьте чеснок, телячью ногу и букет гарни. Налейте сверху уваренное вино и бульон. Приправьте солью крупного помола и одной кофейной ложкой черного перца в зернах. Накройте сковороду крышкой и держите на медленном огне в течение 1 часа, время от времени удаляя излишки жира.

Выньте из сковороды говяжьи щеки и процедите бульон через дуршлаг. Очистите молодую морковь и лук. Отварите лук и морковь в бульоне от жарки говяжьих щек. Отложите в сторону.

Нарежьте охлажденные щеки на куски толщиной 1 см. В глиняной миске сложите слоями куски говяжьих щек, морковь и лук, затем налейте бульон от варки таким образом, чтобы он покрывал мясо и овощи. Положите миску в холодильник на 12 часов, затем выньте из миски и нарежьте слоями. Это блюдо хорошо подавать с хрустящим зеленым салатом с заправкой из винного уксуса или с жареным картофелем.



Террин из говяжьих щек по рецепту Филиппа Брони идеально соответствует этому симпатичному летнему вину, часто имеющему бледный оттенок и практически прозрачный цвет.

Савеньер (Savennières) *Долина Луары*, Анжу

«Мы работаем над рождением наших вин, а не производим их» — тиков девиз Domaine Patrick Baudouin (Домен Патрик Бодуэн). Главная ценность домена — сорт Шенен Блан и неповторимый терруар виноградников. Хозяйство отдает предпочтение органическим методам работы, что помогает выразить истинный характер вин.

Савеньер — трудное и даже суровое вино. В молодом возрасте оно маловыразительно, обладает легкой минеральностью в аромате, а его кислотность будет доминировать над остальными компонентами. Но, как и с белым сансером, эта кислотность будет способствовать удачным сочетаниям этого вина со свиным паштетом или со шкварками, а также с колбасными изделиями типа колбасы-андуй (andouilles) из субпродуктов, которая свернута наподобие рулета. Обладая спокойным букетом — ни слишком взрывным и ни доминирующим — савеньер будет превосходно подчеркивать вкус небольшой жареной речной рыбы — пескаря, плотвы, уклейки или гольяна, которую нужно слегка посолить и обжарить до хрустящей корочки.

Со временем букет савеньера становится более сложным, в нем на первый план выходят нотки айвы, цветущей липы и меда, к которым примешиваются хвойно-лимонные тона, напоминающие аромат некоторых рислингов, происходящих с участков grand cru.

С этим вином нужно набраться терпения, так как наиболее превосходные сочетания с ним становятся возможными только по прошествии довольно длительного периода созревания (не стоит забывать, что это вино «без единой морщины» может храниться в бутылке в течение 30 лет). Достигнув своей зрелости, савеньер действительно становится интересным персонажем за столом, особенно хорошо сочетаясь с речной рыбой с деликатной текстурой (форель, лосось, судак, щука), приготовленной достаточно простым и незамысловатым образом — на пару или в печи. В этом случае я вынужден признать, что эти традиционные сочетания будут очень уместными. Савеньер образует великую пару, поистине хрестоматийный «марьяж» с несравненной форелью из Луары в белом соусе. Это такое наслаждение! В этом вине кроется какое-то волшебство, оно отражает нежность жизни, баланс и гармонию долины реки Луары, и только через подобные ассоциации можно отдавать себе отчет о его истинном характере.

С этим вином нужно набраться терпения, так как наиболее превосходные сочетания с ним становятся возможными только по прошествии довольно длительного периода созревания.

Савеньер также предстает со всей деликатностью и утонченностью с различными сортами копченой рыбы и в особенности с копченым угрем, очень жирной и плотной рыбой, имеющей такой характерный вкус, сладость которой он будет смягчать. Это вино можно без всякого риска предлагать к блюдам с соусом из карри, и оно также будет смело замещать красные вина при выборе блюд из птицы. Так же, как и белый сансер, савеньер составляет лучшие комбинации с сухими козьими сырами, тогда как с жирными козьими сырами происходит «столкновение» текстур и сыра и вина.

Немного найдется любителей, которые умеют разбираться в этих винах, и это вызывает сожаление. Ведь савеньер отражает в себе яркий образ сухого белого вина из Долины Луары, производимого из сорта Шенен Блан.

С савеньером нужно набраться терпения, так как только после нескольких лет созревания в бутылке, когда в его букете начинают доминировать нотки айвы, цветущей липы и меда, с этим вином возможны самые великолепные сочетания.

Вина, близкие по стилю к савеньеру

Монлуи сухое (Montlouis sec)
Вуврэ сухое (Vouvray sec)

Жаньер (Jasnières)

Блюда, подчеркивающие достоинства савеньера

Жареная мелкая рыба
Колбаса-андуй (лучшая — из местечка Гемене. Guémené)
Копченый угорь
Форель из Луары в белом соусе
Сухие козьи сыры

Тавель
(Tavel)
Юг Долины Роны

В том, что касается вин, мы все являемся жертвами стойких предрассудков. Розовое вино, которое часто рассматривают как нечто среднее между белым и красным вином, а не отдельный продукт, тоже не избежало этого правила.

Тем не менее тавель — это мощное и богатое вино — заслуживает того, чтобы его чаще подавали к столу. Плотная структура вина действительно позволяет сопровождать его блюдами с пряностями и перцем. Обладая букетом зрелых ягод и

цитрусовых (здесь не найти кисловато-фруктовых тонов, типичных для северных розэ), тавель принимает вызов таких пикантных блюд, как пицца с оливковым маслом с пикантным перцем, а также овощи по-восточному, фаршированные баклажаны и фаршированные овощи, как их делают в Ницце. Также это вино можно предложить к рыбе с соусом айоли с красным перцем, к ухе буйабес и даже к гаспачо. Поданный охлажденным, тавель, образно говоря, «тушит пожар», вызванный этими острыми блюдами. Но высокое содержание спирта в нем делает из него «предательское» вино, что нужно принимать во внимание, особенно летом, когда эти вина предлагают сильно охлажденными, не задумываясь о его коварстве.

Некоторые тавели достаточно хорошо переносят выдержку в бутылках, их цвет при этом приобретает более оранжевый оттенок. С этими зрелыми винами можно забыть о традиционных сочетаниях и выбрать к ним суп из омара (bisque de homard) или морской язык под соусом «омардин». Кроме соответствия по цвету вкусовой альянс будет очень тонким и деликатным.

Это вино с берегов Роны также составит вкусный союз с сочным открытым пирогом с тушеными помидорами. Особенно хорошими для этого рецепта будут осенние помидоры, наиболее сладкие и мясистые, с легким ароматом специй. Немного плотный, основательный и сложный, тавель единственный из остальных вин будет способен противостоять их острому характеру.

Я могу подписаться без угрызений совести еще под одним альянсом, типичным для Прованса. Речь идет о свежем козьем сыре с оливковым маслом, который выдерживают в стеклянных банках, он образует с тавелем очень приятную вкусовую гармонию во рту. Это вино также послужит отличным компаньоном для критского салата из греческого сыра фета, а также для салата из помидоров, моцареллы и базилика с оливковым маслом, знаменитого «капрезе», очень популярного в Италии, который я часто сопровождаю горячими тостами, натертыми чесноком.

В качестве десерта с хорошо охлажденным тавелем будут превосходны красные ягоды (особенно клубника) и фруктовые салаты, особенно салат из персиков.

Вина, близкие по стилю к тавелю

Лирак розовое (Lirac rosé)
Палет розовое (Palette rosé)

Бандоль розовое (Bandol rosé)

Некоторые розовые вина из Кот-де-Прованса (Côtes de Provence)

Некоторые розовые вина с о. Корсика

Некоторые розовые вина из Бордо

Блюда, подчеркивающие достоинства тавеля

Салат из помидоров, моцареллы и базилика

Сочный открытый пирог с тушеными помидорами

Суп гаспачо

Рыба с соусом айоли с красным перцем

Свежие козьи сыры

Салат из персиков

Открытый пирог с тушеными помидорами (Tarte friande à la tomate confite).

Рецепт Филиппа Брона, ресторан «Laurent»

24 красных и плотных помидора
750 г слоеного теста
100 мл оливкового масла
1 пучок тимьяна
4 зубчика чеснока
1 коф. л. черного перца крупного помола
1 коф. л. морской соли (из области Guérande)

Для конкасе из помидоров

4 крупных помидора
1 небольшая молодая луковица
1 зубчик чеснока
1 пучок базилика
2 ст. л. оливкового масла
4 листочка базилика, порубленного ножом
Соль и перец мелкого помола

Обдайте кипятком 4 крупных помидора, разрежьте их пополам и удалите семена. Нарежьте крупно мякоть помидоров. Очистите и нашинкуйте тонко лук. Снимите кожицу с чеснока и удалите из него внутренний росток. Налейте в небольшую кастрюльку 2 столовые ложки оливкового масла, добавьте нашинкованный лук и поставьте кастрюлю на небольшой огонь.

Когда лук станет мягким, добавьте зубчик чеснока, нарезанные помидоры и пучок базилика. Слегка приправьте солью и молотым перцем и держите на огне до полного испарения жидкости, полученной от овощей. Еще раз приправьте содержимое кастрюли и добавьте нарезанные листья базилика. Отложите в сторону.

Очистите от кожуры 24 помидора, разрежьте каждый из них на четыре одинаковые части. С помощью ножа для овощей удалите внутренние перегородки. Приготовьте маринад для помидорных долек из оливкового масла, нескольких веточек тимьяна и зубчиков чеснока, которые нужно предварительно очистить от кожицы и раздавить лезвием ножа. Маринуйте помидоры в течение 2–3 часов.

Выньте из маринада помидорные дольки, разложите их на противне так, чтобы они не соприкасались друг с другом. Поставьте их в разогретую печь при температуре 80 °C на 1–2 часа, затем держите их при комнатной температуре.

Раскатайте слоеное тесто толщиной в 3 мм. Вырежьте из теста 4 круга диаметром 15 см и выпекайте их в печи при температуре 180 °C в течение 30 минут, пока они не приобретут золотистый цвет и не станут хрустящими. Оставьте их охлаждаться.

Намажьте каждый круг конкасе из томатов и выложите сверху маринованными томатными дольками в виде лепестков розы. Готовые пироги поместите в сильно нагретую печь на короткое время, выньте и посыпьте морской солью, черным перцем крупного помола и украсьте цветами тимьяна. Тотчас подайте на стол, пока тесто не размягчилось.

Сочный открытый пирог с тушеными томатами по рецепту Филиппа Брона составит вкусный союз с букетом зрелых ягод и цитрусовых, присущих тавелю, особенно с блюдами из осенних помидоров, более сочных, сладких, мясистых, с легким ароматом специй.

Соломенное вино (Vin de paille) *Жюра*

Соломенное вино традиционно принято считать вином для больных или напитком, который дают умирающим в качестве последнего земного наслаждения, последнего причастия перед загробной жизнью…

Соломенное вино[24]… в самом этом имени есть что-то магическое. Не знаю почему, но это вино заставляет мечтать. Кроме того, мне кажется, что его легче получить, чем сотерн или вина из винограда позднего сбора, так как соломенные вина не требуют столь длительного времени для их производства. Действительно, виноград для него собирают, когда он полностью созревает, затем его сушат либо на чердаках, развешивая его грозди на металлической проволоке либо расстилая его на соломенных циновках, откуда и происходит название этих вин… Виноград постепенно теряет влагу, а концентрация сахара соответственно повышается. После деликатной винификации в результате появляются очень концентрированные, сладкие и практически сиропообразные вина. Соломенное вино редко можно встретить за столом, в отличие от желтого вина, с которым его часто путают. Тем не менее это два совершенно разных вина, так как одно из них сухое, другое — сладкое…

Соломенное вино плотное, очень сладкое и почти сиропообразное, само по себе является десертом. Это вино производят из винограда, который оставляют сушиться на чердаках, развешивая его грозди на металлической проволоке либо расстилая его на соломенных циновках.

В поисках экстраординарных вин с редкими и необычными ароматами виноделы региона Жюра, а позднее Эльзаса и Эрмитажа (Долина Роны), вновь начинают производить эти особенные вина, возвращаясь, таким образом, к традициям своих предков. Возрождение этого сладкого нектара в то время, когда в моде диетические напитки и продукты с меньшим содержанием сахара, — парадоксальное явление, но этот феномен еще больше подчеркивает значимость подобных вин.

Соломенное вино само по себе уже является десертом. Его

часто дегустируют, закусывая маленькими сухими бисквитами или сладким хворостом (bugnes), этим праздничным лакомством, которое обычно предлагают в праздник Марди Гра (фр., буквально — «жирный вторник», вторник перед началом католического Великого поста) и в средопостье (четверг на третьей неделе Великого поста). Эти золотистые пышные изделия не слишком сладкие и поэтому не мешают сладости вина полностью проявить себя в этом союзе.

Я не являюсь страстным поклонником соломенного вина, но я признаю, что откупорить в кругу друзей бутылку этого необычного вина остается исключительным моментом, в который вовлечены только близкие друзья, готовые разделить с тобой это удовольствие.

Сладкий хворост — праздничное лакомство, имеющее золотистый цвет и пышную текстуру, появляется на столах в праздник Марди Гра и в четверг на третьей неделе Великого поста. Хворост, который готовит Франсуа Картайзер, не слишком сладкий и не мешает сахару вина полностью себя проявить.

Другие соломенные вина:

Из апелласьона Эрмитаж, Долина Роны
Из Эльзаса (редко встречаемое вино)
Вино пасито (passito) из Италии

Сладкий хворост по рецепту Франсуа Картайзера (Francois Kartheiser),

ресторан «Laurent» (Париж)

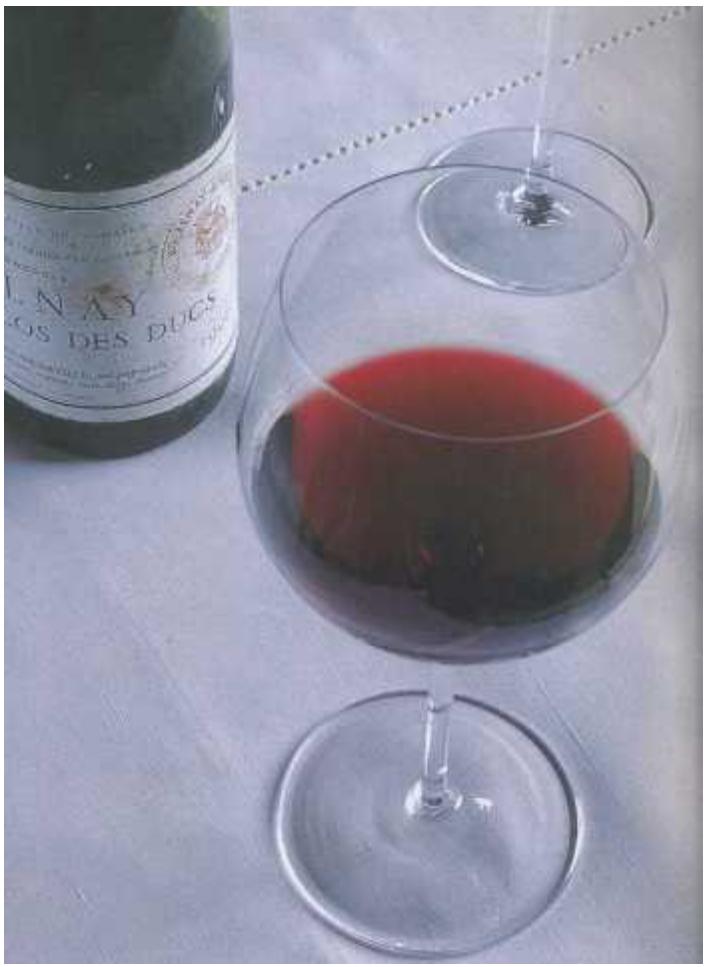
250 г муки
60 г сливочного масла
40 г сахарного песка
2 яйца
35 мл рома

Перемешайте размягченное сливочное масло с сахарным песком до состояния крема, затем добавьте просеянную муку, яйца и ром. Полученное тесто заверните в полиэтиленовую пленку и оставьте в прохладном месте на 12 часов.

На следующий день как можно тоньше раскатайте тесто (также тонко, как это делают для получения свежей лапши), вырежьте из него полоски теста в виде ушек и обжаривайте их в растительном масле при температуре 170 °С, пока они не станут золотистыми.

Выложите хворост на бумажное полотенце для впитывания излишков масла, подождите некоторое время, пока хворост станет мягким, и посыпьте его сверху сахарной пудрой.

Вольнэ
(Volnay)
Бургундия, Кот-де-Бон



Подобно большинству великих вин Бургундии, вольнэ обладает живым и привлекательным характером. Его тонкий аромат с нотками малины настолько приятный, что я не раз поддавался соблазну дегустировать его прямо из бочки, прежде чем его разольют по бутылкам. Большинство этих вин великих миллезимов превосходны, если их пробовать из бочки!

В молодом возрасте, когда в этом вине преобладают ароматы красных фруктов и еще не выражены третичные нотки дичи,

вольнэ — и вместе с ним многие красные бургундские вина, например савиньи (savigny) или пернан-вержелес (pernand-vergelesses), — будет превосходен с полноценными блюдами, которым необходим веселый, спонтанный и свежий «партнер», готовый тотчас же предложить себя. Оно также составит хорошую пару «вперемешку» с такими блюдами, как пот-о-фё, тушеный бычий хвост с горчицей, наварен из ягнятины или фазан, которого не слишком долго держали в холоде! Еще вольнэ дружит с жареным голубем, цесаркой или уткой. Его также с успехом можно предложить к жареной телятине, особенно к тонкой части диафрагмы (onglet) удлиненной формы с прожилками жира, которую хорошо сопроводить жареным картофелем. Это настоящее удовольствие! В качестве гарнира к этим блюдам следует избегать зеленых овощей (шпинат, зеленая фасоль и т. п.), которые будут огрублять вино. В этом случае им следует предпочесть макаронные изделия, картофель и другие овощи, содержащие крахмал, которые делают вино более нежным.

Следуя общему правилу, молодое вольнэ не очень хорошо сочетается с блюдами с соусом, его лучше предлагать к просто жареному мясу или к барбекю. Не будучи слишком танинным, оно также может сопровождать (я не говорю, что в этом случае оно подчеркнет достоинства) некоторые сорта рыбы, приготовленной с соусом из вина, например налим в красном вине (lotte au vin rouge).

Гастрономическая традиция в Бургундии подразумевает применение блюд, рожденных суровыми условиями жизни в регионе в прежние времена, которые не всегда хорошо гармонируют с местными винами. Например, такова частая тенденция предлагать красные вина из Кот-де-Бона к ветчине с петрушкой (jambon persillé), традиционному блюду региона. Но, на мой взгляд, такое сочетание не идеально. Молодое и фруктовое вольнэ, фигурально говоря, будет «раздето» из-за сильного аромата петрушки в этом мясе. Кроме того, холодные блюда делают вина более жесткими и кислотными, чем это есть на самом деле. Для сопровождения ветчины с петрушкой лучше сделать выбор в пользу какого-нибудь крю из Божоле. Аналогичным образом молодое вольнэ не способно подчеркнуть достоинства другого типично бургундского блюда — яйца мерет (œufs en meurette) в винном соусе, которые сверху поливают соусом из лука-шалота. Это блюдо будет также выигрывать с более выдержанным бургундским вином, в букете которого уже будут проявляться легкие животные нотки. Что касается таких мощных региональных сыров, как эпуас (époisses), то они будут

лишать вино живости из-за наличия ярко выраженного молочного вкуса. В противоположность этому, вольнэ составит достойную пару выдержанному сыру грюйер (gruyère). Его высокое содержание жира будет прекрасно окутываться нежной структурой вина.

С возрастом вольнэ становится менее шелковистым и менее плотным. В этом случае он нуждается в блюдах с соусами, которые будут компенсировать нехватку текстуры у вина и обогащать его благодаря своему маслянистому характеру. Зрелый вольнэ таким образом будет составлять «вкусные» союзы с блюдами, которые делают его более сладковатым, восстанавливают его структуру и придают ему большую мускулистость. Речь идет о таких блюдах, как почки с горчичным соусом, говядина с соусом «маршан» из красного вина. Также в этот список можно добавить знаменитый coq au vin (петух в вине), который в этом случае лучше приготовить в насыщенном соусе с небольшим добавлением крови птицы. С возрастом вольнэ становится прекрасным вариантом осеннего или зимнего вина, выступая превосходным партнером для тушеных блюд из дичи, приготовленных в виде рагу (за исключением рагу из зайца, которое лучше предложить к вину из Долины Роны).

Как и с уткой, жаренной на вертеле, вольнэ «дружит» с блюдами из птицы и особенно хорошо подходит к голубям и цесарке.

Каждый из терруаров Кот-де-Бона имеет свои нюансы, которые рождают различия между винами с этих виноградников. Также и сами виноделы в течение многих лет изменяли стиль своих вин. Я вынужден признаться, что являюсь жертвой музыкального звучания названий бургундских вин, и невольно разделил их на две категории. В первую группу входят вина коммун Бон (Beaune), Савиньи (Savigny), Пернан (Pernand) и Вольнэ (Volnay), чья легкость и женственность призывает к себе утонченные блюда из мяса косули или оленя. Вторая категория включает в себя более мощные вина, которые также называют «мужскими», из коммун Поммар (Pommard), Кортон (Corton) или Сантенэ (Santenay), которые больше подходят к дичи с ярко выраженным ароматом, например к блюдам из кабана. Это разделение очень четкое, ведь все мы находимся под влиянием общих моментов. Слово «поммар» — не звучит ли оно «весомо», в то время как слово «вольнэ» кажется более «легким»?..

Вина, близкие по стилю к вольнэ

Бон красное (Beaune rouge)
Савиньи-ле-бон красное (Savigny-les-Beaune rouge)
Пернан-вержелес красное (Pernand-Vergelesses rouge)
Алос-кортон красное (Aloxe-Corton rouge)
Поммар красное (Pommard rouge)
Сантенэ красное (Santenay rouge)
Ладуа красное (Ladoix rouge)
Шорэ-ле-бон красное (Chorey-les-Beaune rouge)
Сен-ромэн красное (Saint-Romain rouge)
Осэ-дюрес красное (Auxey-Duresses rouge)
Монтели красное (Monthélie rouge)
Шассань-монраше красное (Chassagne-Montrachet rouge)
Некоторые вина из Кот-де-Нюи, (иногда они похожи)

Блюда, подчеркивающие достоинства вольнэ

Яйца мерет (для зрелого вольнэ)
Тушеный бычий хвост с горчицей
Телятина с жареным картофелем

Жареная утка или утиная ножка на гриле
Зрелый сыр грюйер

Вон-Романэ
(Vosne-Romanée)
*Бургундия, Кот-де-Нюи_*

«В винах Domaine Daniel Rion et Fils (Домен Даниэль Рийо э Фис) завораживает сочетание мужественного стиля и элегантности», именно так отзывается об этих винах признанный критик вин Бургундии Клайв Коутс. Сейчас владения Daniel Rion et Fils охватывают более 18 га, которые расположены в различных апелласьонах Côte-de-Nuits (Кот де Нюи). Возраст виноградных лоз

этого хозяйства достигает 70 лет, что позволяет получать вина со сложными утонченными букетами.

Вон-романэ — это вино, заставляющее мечтать. Я верю в важность этого аспекта, связанного с мечтой как при выборе вина, так и во время его дегустации. И разве профессия сомелье не заключается в том, что он продает этикетки, продает мечту и связанное с ней удовольствие. Вон-романэ — это вино для исключительных блюд и для великих событий. Это классика высшей пробы, которая ценится выше многих других «соплеменников».

Эти великое крю из Бургундии можно пить и в молодом возрасте. В противоположность винам из Бордо, которые в своей юности чаще бывают суровыми и танинными, молодое вон-романэ уже будет достаточно нежным и утонченным вином, имеющим продолжительное послевкусие и привлекательный и насыщенный букет, в котором различаются ароматы черешни, вишни, черной смородины и малины, а также древесные нотки. Вон-романэ — это одно из самых «пинотных» вин, как любил говорить доктор Мюньере (Mugneret), весьма значимая фигура бургундского виноделия, доктор по утрам и винодел во второй половине дня.

Чтобы хорошо раскрыть ароматы вон-романэ, следует избегать слишком больших бокалов — вино в них слишком быстро нагревается и окисляется.

Чтобы в полной мере раскрыть ароматы этого вина, необходимо дать ему подышать (окислиться) в графине. Следует избегать слишком больших традиционных бургундских бокалов — вино в них слишком быстро нагревается и окисляется — и следует сервировать это вино приблизительно при температуре 16 °С. Обладая прекрасным рубиновым цветом, вон-романэ будет превосходно сочетаться с блюдами, приготовленными «без излишеств», без длительной тепловой обработки и без соусов, например с куском говядины на гриле или с уткой, зажаренной до хрустящей корочки.

Несмотря на присущий вину аромат красных фруктов и ягод, этот «элегантный господин» плохо переносит присутствие в

блюдах черешни, специй, цитрусовых, а также ароматических трав, которые делают его более агрессивным, равно как зеленые овощи в качестве гарнира придадут ему неприятную растительную нотку. В отличие от этого, гарнир из картофеля будет всегда желанным гостем для этого вина. Равным образом такие тушеные овощи, как репа, маленькие головки лука или лук-шалот, также будут выступать «союзником» вон-романэ.

Подобно всем винам из области Кот-де-Нюи, это вино раскроет все свои достоинства, созревая в бутылке. В этом случае его букет будет состоять из перезрелых фруктов, напоминающих аромат конфитюра, к которым примешиваются нотки подлеска, гумуса, фиалок, грибов и легкий животный оттенок дичи, который рискует привести в замешательство непосвященных. В этой фазе своего развития вино становится менее соблазнительным, более сложным и немного диким. Его очарование может быть воспринято по-разному.

С возрастом это престижное бургундское вино достигает выраженного ароматического потенциала и вершин сложности во вкусе. Оно тогда становится осенним и зимним вином. Именно тогда это вино полностью раскрывается со своим «любимым» партнером — дичью. В прошлом каждому явлению было отведено свое логическое место, как это было с открытием в прежние времена сезона охоты. Вместе с жареной дичью животный (если не сказать нутряной!) аромат вон-романэ казался не таким сильным.

Вина из области Кот-де-Нюи предпочитают дичь «с пером» (фазан, куропатка или бекас), а не дичь «с шерстью», которая будет усиливать и так слишком настойчивый и «хищный» аромат этих вин. Старое вино великого года сможет даже сочетаться с птицей, которую выдержали несколько дней в прохладном месте. Лично я склоняюсь к куропатке, просто пожаренной на огне, без соуса и с картофелем фри соломкой в качестве гарнира. Приготовление этого блюда не должно быть слишком долгим, а лучшей частью куропатки будет ее крыло.

Для охотника идеальную пару с этими винами составит бекас. И без колебаний нужно достать свои самые лучшие бургундские вина, чтобы оказать им честь подобным альянсом. Бутылка вон-романэ после 10 лет выдержки в подвале чудесным образом проявит себя с тонким «птичьим» характером бекаса, который нейтрализует животный оттенок зрелого вина. Бекаса лучше просто зажарить без использования его печени. Также с вон-романэ хорошо предложить ножку этой птицы, которую можно даже сопроводить кусочком поджаренного хлеба, намазав его сверху тонким слоем печени бекаса.

Вина, близкие по стилю к вон-романэ

Гран крю из области Кот-де-Нюи:
Шамбертен (Chambertin)
Шамбертен-кло-де-без (Chambertin-Clos de Bèze)
Мази-шамбертен (Mazis-Chambertin)
Рюшот-шамбертен (Ruchottes-Chambertin
Гриотт-шамбертен (Griotte-Chambertin)
Шапель-шамбертен (Chapelle-Chambertin)
Шарм-шамбертен (Charmes-Chambertin
Латрисьер-шамбертен (Latricières-Chambertin)
Кло-де-Тар (Clos de Tart)
Кло сен-дени (Clos Saint-Denis)
Кло де ля рош (Clos de la Roche)
Кло де ламбрэ (Clos des Lambrays)
Бон-мар (Bonnes-Mares)
Мюзиньи красное (Musigny rouge)
Кло де вужо (Clos de Vougeot)
Эшезо (Échézeaux)
Гран Эшезо (Grands Échézeaux)
Романэ-конти (Romanée-Conti)
Романэ (Romanée)
Романэ-сен-виван (Romanée-Saint-Vivant)
Ля Таш (La Tache)
Ришбур (Richebourg)
Вина категории Премье крю:
Нюи-сен-жорж красное (Nuits-Saint-Georges rouge)
Жеврэ-шамбертен (Gevrey-Chambertin)
Морэ-сен-дени красное (Morey-Saint-Denis rouge)
Шамболь-мюзиньи (Chambolle-Musigny)

Блюда, подчеркивающие достоинства вон-романэ

Говядина на косточке
Утка по-пекински
Молодая куропатка
Бекас
Фазан
Дичь «с пером»

Просто зажаренная куропатка без соуса с картофелем фри соломкой в качестве гарнира, подчеркнет немного животный, и даже нутряной вкус выдержанного вон-романэ.

Согласно общему правилу, эти вина не очень хорошо проявляют себя со слишком сложными рецептами, и поэтому дичь «с шерстью» и блюда с соусами предлагают к другим винам, иначе говоря, к винам из Кот-де-Бона, которые, возможно, будут менее тонкими, но у которых будет бесконечно больше возможностей.

Когда дело дойдет до местных сыров, рискуя нарушить традиции, предпочтительнее предложить… белые вина, которые будут лучше с ними сочетаться. В моей памяти все еще стоит образ старого винодела из Вон-Романэ, который, подарив мне бутылку своего вина, сказал: «С этим вином никакого Vache-Qui-Rit[25]!» Поэтому следует быть внимательным и помнить, что вон-романэ не стоит предлагать к сырам местного производства, как и к вареным сырам в целом.

Вина из отборных благородных ягод (Sélection des grains nobles)
Эльзас

«Это вкусно, как лукум», — сказал мне однажды один молодой ливанец, попробовав вино из сорта гевюрцтраминер, произведенное из так называемых отборных ягод (sélection de grains nobles, SGN), тронутых благородной плесенью. Это замечание как нельзя более верно, так как, обладая ароматами

розы и личи, эти вина фактически сами по себе являются десертами.

Простые каштаны, жаренные прямо в камине, способны составить редкое и ценное сочетание с гевюрцтраминером SGN. Слегка мучнистый и суховатый вкус каштанов будет подчеркивать сочность вина, которое, в свою очередь, будет обволакивать каштаны своей сладостью.

Еще тридцать лет назад только два Дома в Эльзасе — Югель (Hugel) и Шлюмберже (Schlumberger) шли на определенный риск, производя вина категории SGN. Виноград для этих вин собирается поздно, как в Сотерне, непосредственно перед первыми заморозками, когда его ягоды достигают максимальной зрелости и содержат наибольшее количество сахара.

Такой виноград придает вину особенный вкус, а само вино получается очень сладким и в то же время очень нежным.

С тех пор мода несколько изменилась. Экономические возможности винодельческих предприятий позволяют им выделять несколько участков, на которых виноград собирается очень поздно. Вина, производимые с этих участков, стоят очень дорого.

Только три благородных эльзасских сорта[26] имеют право использоваться для производства вин позднего сбора, и каждый из них придает вину свой неповторимый характер. Рислинг — самый редкий из них, так как это наиболее хрупкий и медленно созревающий, но в то же время наиболее утонченный сорт. Именно Рислинг обладает наилучшим балансом между сахаром и кислотностью. Пино Гри дает наиболее округлые вина, которые быстрее всего набирают алкоголь, но становятся иногда излишне «тяжелыми». Гевюрцтраминер, пожалуй, — лучший компромисс в этой категории, самый многообещающий и наиболее вкусный. Его исключительно ароматический характер превосходно поддерживает стиль позднего сбора, он даже возвышает его.

Эти утонченные и дорогие вина необходимо приберечь для исключительных моментов, которым будут соответствовать блюда, не уступающие им в престижности.

Подача молодых вин VT и SGN предполагает их дегустацию отдельно от блюд, либо, по крайней мере, между блюдами (как это диктует немецкая традиция подачи «айсвайнов»). Здесь можно рекомендовать опытным путем установить верное сочетание, и иногда удается найти любопытные альянсы, как, например, рислинг SGN и омар по-американски с шафранным соусом, а также лангустин со специями или гребешки Сент-Пьер с имбирем. Пино гри составит честь как дичи, так и горячей фуа-гра. Что касается гевюрцтраминера, то он «предпочитает» различные десерты, особенно с корицей и анисом, такие как мороженое с пряником либо груши, сваренные в красном вине с гвоздикой, или сабайон из экзотических фруктов.

С возрастом вина VT или SGN могут сбить с толку неискушенного любителя. Они постепенно теряют излишек сахара и становятся более маслянистыми и сочными. Так как сахар в этих винах становится менее выраженным, то нужно аккуратно подбирать к ним соответствующие гастрономические пары. Даже существует риск для любителей вин разочароваться в этих винах, заплатив за них немаленькую цену и ожидая купить очень сладкое вино. При долгом хранении этих вин необходимо учитывать эту ловушку.

Только три лучших сорта Эльзаса — Рислинг, Пино Три и Гевюрцтраминер — используются для производства вин из винограда позднего сбора и дают рождение различным по своим свойствам винам.

Достаточно редким и ценным сочетанием является пара гевюрцтраминер SGN и жареные каштаны. В этом случае вино само по себе является десертом. Слегка мучнистый и суховатый вкус каштанов будет подчеркивать «сочность» вина, которое, в свою очередь, будет обволакивать каштаны своей сладостью.

Вина, близкие к винам из отборных благородных ягод

Все айсвайны из Германии и Австрии

О-де-ви и ликеры (Eaux-de-vie et liqueurs) *Коньяк, арманьяк, кальвадос, фруктовые о-де-ви, ром*

Наш организм находит в о-де-ви сильный и интенсивный аккорд, к которому мы стремимся в поисках сильных ощущений, иногда не осознавая этого. О-де-ви в конце ужина играет роль финальной точки, которая венчает собой постепенное усиление ароматов и вкусов… во время обеда или ужина. Бокал крепкого напитка (в качестве дижестива) можно сравнить с вишенкой на торте.

Для получения этих сильных ощущений любое из о-де-ви, будь это коньяк, арманьяк, ром, кальвадос или фруктовые о-де-ви, будет играть похожие роли.

Я намеренно использую термин о-де-ви, а не (крепкий) алкоголь. Жан Фрамбур (Jean Frambourt), вместе с которым я начал осваивать премудрости профессии сомелье в ресторане La Reine Pédauque, очень справедливо говорил, что «не стоит говорить „алкоголь“, а только „о-де-ви“ — алкоголь нужен, чтобы лечить больных!»

Этот каламбур запомнился мне на всю жизнь, так как он показывает уважительное отношение к благородству происхождения о-де-ви.

Мне свойственно рассматривать, не знаю точно почему, такие напитки, как коньяк, арманьяк и ром в качестве зимних о-де-ви, в то время как фруктовые о-де-ви приятнее пить летом. Но и те и другие способны доставить одинаковое удовольствие.

Я люблю коньяк, который для меня самое истинное воплощение из всех о-де-ви. Благодаря чудесной алхимии время, традиции и выдержка в бочках изменяют то, что вначале было практически невозможно пить, и превращают его в великолепный напиток с очень сложным ароматом цветов, специй, дуба и с легкими сладковатыми нотками. Коньяк с большой выдержкой становится очень маслянистым, и то, что для вина было бы недостатком, в этом случае будет признаком качества. Я вспоминаю об одной своей утренней дегустации в Коньяке натощак очень старого о-де-ви из бочки. Напиток не обжигал, он, наоборот, приобрел такой налет времени, что трудно было поверить в его спиртуозность в 40°!

Более насыщенные, чем сами фрукты, из которых фруктовые

о-де-ви взяли для себя все ароматические вещества, эти напитки доставляют такое же удовольствие, что и коньяк.

Малиновые о-де-ви считаются самыми ароматными, грушевые самыми утонченными, а о-де-ви из сливы-мирабель самыми «настоящими»… А ведь существует множество других разновидностей, так как эльзасцы дистиллируют все — фрукты, растения и их корни; здесь можно встретить очень необычные эссенции!

Коньяк, без сомнения, — мой любимый о-де-ви.

Этот великолепный напиток имеет очень сложный аромат цветов, специй, дуба и легкие сладковатые нотки.

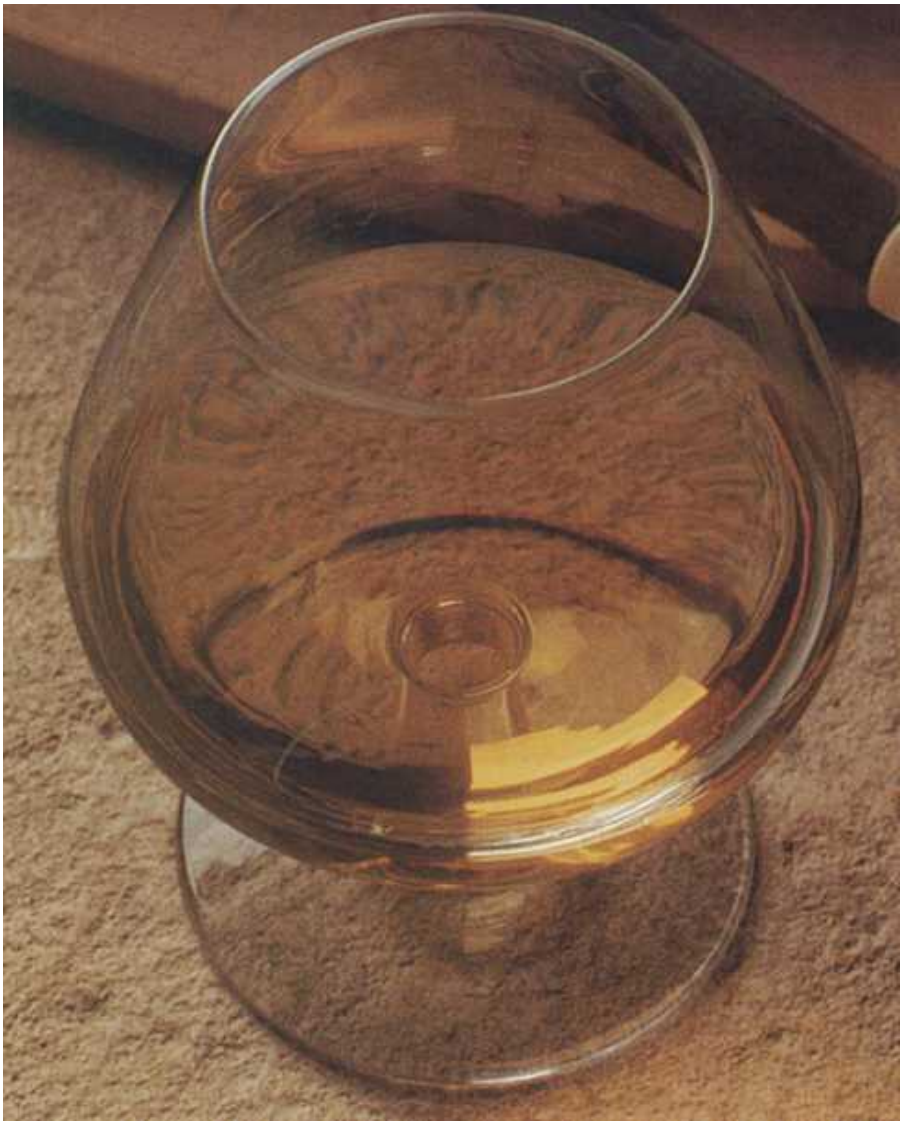
Коньяк с большой выдержкой становится маслянистым, но то, что для вина было бы недостатком, в этом случае становится признаком качества.

В противоположность этому, дистилляты из виноградных выжимок (шаге) редко встречаются хорошего качества и часто обжигают своей спир-туозностью, словно их только что разлили по бутылкам из аламбика. Тем не менее некоторые марки этих дистиллятов из Бургундии имеют очень приятные тона амбры, как в той продукции, что производит Мишель Гону (Michel Gaunoux), который выдерживает их длительное время в дубовых бочках, в которые для аромата добавляют несколько стручков ванили.

Когда наступает время кофе с небольшими шоколадными сладостями, о-де-ви будет как нельзя более кстати в тонком деле сочетаний «перекрестных» вкусов. Затем, когда наши чувства начинают требовать еще более сильных ощущений, когда наше тело наливается тяжестью и когда нами овладевают мысли о меланхолии и наше сознание начинает мечтать о чем-то далеком, именно тогда может наступить момент для сигар, которые еще более усилят наши эмоции.

Как я уже говорил в главе о портвейне, я не нахожу гармоничным сочетание вин и табака и не являюсь адептом сигар за столом. Но тем не менее можно зажечь сигару в конце ужина в сопровождении некоторых порто или некоторых натуральных сладких вин, таких как расто, баньюльс, порто или даже мускаты. Такое сочетание будет приятным, но оно будет еще более гармоничным с большинством о-де-ви.

Наша цивилизация имеет тенденцию избегать о-де-ви и других дижестивов. За столом они приобрели статус табу и имеют образ напитков, вызывающих чувство неловкости. Это вызывает жалость, так как они олицетворяют собой кульминацию в поисках эпикурейского наслаждения. О-де-ви достойны реабилитации, пусть даже с риском появления еще больших запретов…



Указатель вин и о-де-ви

Вина, которым посвящена отдельная глава, выделены жирным шрифтом.

Ajaccio blanc, 60
Ajaccio rouge, 17
Aloxe-corton rouge, 156
Anjou villages, 44
Arbois — vin jaune, 38
Armagnac, 20,165
Auxey-duresses rouge, 96, 156
Ay rouge, 142

Bando) blanc, 60
Bandol rose, 150
Bandol rouge, 15, 17
Banyuls, 18,21,40, 128, 166
Barsac, 22, 24
Batard-montrachet, 97, 99
Beaujolais, 27, 87, 101, 103, 104, 154
Beaujolais blanc, 87, 100
Beaujolais nouveau, 25, 104
Beaumcs-de-Venise, 111, 113
Beaune rouge, 96,103,156,161
Bellet blanc, 60
Bellet rouge, 17
Bienvenues-bàtard-montrachet, 99
Bonnes-mares, 158
Bonnezeaux, 56,57
Bordeaux côtes-de-francs, 137
Bourgueil rouge, 42,44
Bouzy rouge. 142
Broully, 103
Brunello di Montalcino, 40
Buzet rouge, 135

Cabernet sauvignon, 93, 116
Cahors, 88–90, 135
Calvados, 165
Calvi blanc, 60
Calvi rouge, 17
Canon-fronsac, 137

Cassis blanc, 60, 94, 115, 157
Cérons, 24
Chablis, 28, 86
Chamberlin, 158
Chambertin-clos de beze, 158
Chambolle-musigny, 158
Champagne, 31, 32, 35
Chapelle-chambertin, 158
Chassagne-montrachet blanc, 29,99
Chassagne-montrachet rouge, 156
Château-chalon, 37,38
Château-grillet, 49, 50
Châtcauneuf-du-pape rouge, 15, 39, 60, 61
Châtcauneuf-du-pape blanc, 60
Chenas, 103
Chcvalier-montrachet, 38,99
Chignin-bcrgeron, 74
Chînon, 42, 44
Chiroubles, 103
Chorey-lcs-beaune rouge, 156
Clos de la Roche. 158
ClosdeTart, 158
Clos de Vougcot, 158
Cognac, 52, 79, 143, 165, 166
Collioure, 47, 48
Condrieu, 49, 50
Corbières rouge, 47,48
Cornas, 54, 78
Corton rouge, 156
Corton-charlemagne, 99
Costières-de-nîmes rouge, 62
Côte-de-beaune rouge, 96, 103, 156, 161
Côtc-de-brouilly, 103
Côte-de-nuits rouge, 101, 156,157, 158
Côte-rôtie, 53, 54, 78
Coteaux-d'Aix rouge, 17
Coteaux-de-l'Aubance, 57
Coteaux-de-saumur, 57
Coteaux-du-cap corse blanc, 60
Coteaux-du-languedoc rouge, 48
Coteaux-du-layon, 56, 57
Cotcaux-du-tricastin rouge, 62
Côtes-de-bourg rouge, 137
Côtcs-de-castillon rouge, 137

Côtes-de-provenec blanc, 59, 60
Cotcs-de-provence rose, 150
Côtes-de-provence rouge, 15, 17
Côtes-du-jura, 38
Côtcs-du-rhône rouge, 25,53,61, 149
Côtcs-du-rhonc blanc, 50
Côtes-du-rhône nouveau, 27
Côtcs-du-rhône villages, 61,62
Côtes-du-roussillon villages, 48
Côtes-du-ventoux rouge, 62
Coulanges, 142
Crémants, 31
Criots-bâtard-montrachet, 99
Crozes-hermitage blanc, 74
Crozes-hermitagc rouge, 54,65,66, 78

Eaux-de-vie, 128, 165, 166
Échezeaux, 158
Eiswein, 164
Entre-deux-mers, 106, 120
Épineuil, 142
Étoile, 38

Faugeres rouge, 48
Figari blanc, 60
Fino, 38, 79–81
Fitou, 48
Fleurie, 32,103
Fronsac, 137
Frontignan (muscat de), 113

Gaillac rouge, 25, 38 Gevrey-chambertin, 158
Gewurztraminer, 67, 122, 163, 164
Gigondas rouge, 40,62
Givry blanc, 87
Givry rouge, 96
Grands Échézeaux, 158
Graves blanc, 119, 120
Graves rouge, 70, 72
Griotte-chambertin, 158

Haut-Medoc, 93,116
Hermitage blanc, 59, 73, 74, 75
Hermitage rouge, 39, 54,77–78, 89, 116

Hermitage — vin de paille, 151-152

lrancy, 142
Irouléguy rouge, 90

Jasnières, 146
Jéres, 38, 79, 113, 133, 134
Juliénas, 103
Jurançon, 83

Ladoix rouge, 156
Lalande-de-pomerol, 137
Languedoc-roussillon nouveau, 27
La Tache, 158
Latricieres-chambertin, 158
Liqueurs, 165
Lirac rose, 150
Lirac rouge, 62
Listrac, 93, 116
Loupiac, 24
Lunel (muscat de), 113

Mâcon blanc, 29, 86, 87, 103
Madère, 49, 80
Madiran, 35, 88, 126, 135
Manzanilla de San Lùcar, 38, 80, 81
Marcs, 166
Margaux, 115, 116
Marsannay rose, 138
Maury, 21, 128
Mazis-chambertin, 158
Medoc, 72,91,116
Menetou-salon blanc, 130
Menetou-salon rose, 138
Menetou-salon rouge, 142
Mercurcy blanc, 87
Mercurey rouge, 94
Meursault, 29, 86, 97, 99
Minervois rouge, 48
Monbazillac, 24
Mondeuse, 66
Monthelie rouge, 156
Montilla, 81
Montlouis moelleux, 57

Montlouis sec, 146
Montrachet, 99
Morcy-saint-denis rouge, 158
Morgon, 101, 103
Moulin a vent, 103
Moulis, 93,116
Muscadet, 104, 129
Muscat, 109–111, 113, 128
Muscat corse, 113
Muscat d'Alsace, 109, 110
Muscat d'Autriche, 110
Muscat de Beaumes-de-Venise, 111
Muscat de Frontignan, 113
Muscat de Lunel, 113
Muscat de Mireval, 113
Muscat de Rivesaltes, 113
Muscat de Saint-Jean-de-Minervois, 113
Muscat de Samos, 113
Muscat de Setubal, 113
Muscat des îles Lipari, 113
Muscat du cap corse, 113
Muscat du Frioul, 110
Musigny rouge, 158

Nuits-saint-georges rouge, 124,158
Nuits-saint-georges blanc, 124

Oloroso, 80

Pacherenc, 84
Palette blanc, 60
Palette rosé, 150
Palette rouge, 17
Passito, 153
Patrimonio blanc, 60
Patrimonio rouge, 17
Pauillac, 115, 116
Penedes, 48
Pcrnand-vergelesses, 154,156
Pessac-léognan blanc, 119–120
Pessac-léognan rouge, 70,72
Picpoul de Pinet blanc, 106
Pinot gris, 122, 124
Pinots noirs d'Alsace, 96,138, 142

Pinots noirs de Touraine, 138, 142
Pinots noirs de Touraine rosés, 138
Pomerol, 72, 115,135, 136,137
Pommard, 72, 156
Porto, 18,21,126,166
Porto tawny, 126
Porto vintage, 35,126, 128
Porto-vecchio blanc, 60
Porto-vecchio rouge, 17
Pouilly-fuissé, 87
Pouiliy fumé, 129, 130
Premières côtes-de-blaye, 137
Puligny-montrachet, 29, 97, 99

Quarts-de-chaume, 57
Quincy, 130

Rasteau, 21,62, 128, 166
Regnié-durette, 103
Reuilly blanc, 130
Reuilly rose, 138
Reuilly rouge, 142
Rhum, 85,153, 165
Richebourg, 116, 158,161
Riesling, 67,80. 133, 163, 164
Rioja, 40
Rivesaltes, 21, 80, 126
Rivesaltes (muscat de), 113
Romanee, 158
Romanee-conti, 158
Romanee-saint-vivant, 158
Rose de Riceys, 138
Roses corses, 150
Rouge du Penedes, 48
Rucholles-chambertin, 158
Rully blanc, 87
Rully rouge, 96

Saint-amour, 103
Saint-émilion, 115, 135, 136, 137
Saint-estephe, 116
Saint-joseph blanc, 74
Saint-joseph rouge, 54,66,78
Saint-julien, 115,116

Saint-nicolas-de-bourgueil rouge, 44
Saint-péray, 74
Saint-pourçain rose, 138
Saint-pourçain rouge, 142
Saint-romain rouge, 96,156
Saint-véran, 87
Sainle-croix-du-mont, 24
Samos (muscat de), 113
Sancerre blanc, 80, 129, 134, 145
Sancerre rosé, 138
Sancerre rouge, 141, 142
Santenay rouge, 156
Sartene, 60
Saumur-champigny, 42, 44
Sauternes, 22, 40, 56,68, 84, 126,151
Sauvignon,67, 119, 129
Savennieres, 145
Savigny-les-bcaune, 154,156
Sélection de grains nobles, 68,163,164

Tavel, 149, 150
Tokay pinot gris d'Alsace. 122, 124, 163, 164
Touraine nouveau, 26

Vacqueyras rouge, 62
Vendanges tardives, 50, 85, 151, 164
Vertus rouge, 142
Vin de Corse — calvi blanc, 60
Vin de Corse — calvi rouge, 17
Vin de Corse — figari blanc, 60
Vin de Corse — porto-vecchio blanc, 60
Vin de Corse — porto-vecchio rouge, 17
Vin de Corse — sartene, 60
Vin de paille, 151, 164
Vin de voile, 38
Vinho verde, 106
Vin jaune, 38,79, 133, 151
Vins de Daô, 62
Vins nouveaux, 25,27
Vins primeurs, 25
Volnay, 72, 154, 161
Vosne-romanée, 157
Vouvray moelleux, 57
Vouvraysec, 146

Указатель блюд и рецептов

ЗАКУСКИ И СУПЫ

Беарнский суп из капусты и гусиного мяса (garbure), 120

Бульон пот-о-фё (bouillon de pot-au-feu), см. МЯСО; 27, 35, 120

Буше-а-ля-рсн (фр. bouchée a la reine, букв, «пирожок от королевы») — кулинарный специалитет Лотарингии, известный в других регионах и странах (прежде все в Швейцарии, Канаде и Бельгии) под именем волован (см. РЕЦЕПТЫ). Его название, но легенде, связано с королевой Марией Лещинской, женой Людовика XV. В отличие от волована «пирожок от королевы» имеет меньшие размеры (их можно есть за один прием) и обязательно содержит в своей начинке сладкое мясо зобной железы теленка. Остальное содержимое начинки, как и соус, его связывающий, идентично воловану, 99

Волован (vol-au-vent, букв, «полет на ветру») — разновидность буше-а-ля-рен («пирожок от королевы»), но большего размера. Появление этого блюда связывают с именем кулинара и писателя Мари-Антуана Карема, который заменил плотное тесто на более легкое и воздушное слоеное (отсюда происходит название самого блюда). Волованы представляют собой пирожки цилиндрической формы с начинкой из мяса, грибов, рыбы или морепродуктов, заправленных соусом на основе сливок, яиц, сливочного масла и муки, 97,99,100

Густой суп, чаще протертый в виде крема (potages), 73, 80, 135

Жезю (jésus) — свиная колбаса большого размера в натуральной оболочке

Консоме (consommes) — густой осветленный бульон из птицы, телятины или говядины; 80

Консоме из говядины (consommes de bœuf). 80

Луковый пирог (tarte à loignon), 134

Открытый пирог киш с салом (quiche au lard), 122

Пирожки с сыром из заварного теста (gougères), 28,31

Пирожок с сыром из слоеного теста (feuilleté au fromage), 31

Пицца (pizza), 149

Сельдерей в соусе «ремулад» (céleri rémoulade), см. СОУСЫ); 73

Суп с капустой (soupe au choux), 120

Суфле с голубым сыром (soufflé au bleu), 113

Суфле с сыром (souffle au fromage), 86,87

Сыр сервель-дс-каню (cervelle de canut), см. СЫРЫ; 86, 101

Террин из зобной железы теленка (terrine de ris de veau), 70,72

Черепаховый суп (soupe de tortue), 80,81

Эскарго (escargots) — блюдо из улиток; 28,47,48

Яичница-болтунья (œufs brouilles), 73

Яйца мерет (Œufs en meurette). Традиционное бургундское блюдо, состоящее из яиц-пашот на чесночных тостах, предварительно отваренных в соусе мерет на основе красного вина, грудинки, лука, сливочного масла и муки; 154, 156

МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Ветчина (jambon), 4,29,32,48,79,91,101,122,141, 154

Ветчина на кости (jambon à l'os), 29

«Ветчина с петрушкой» букв, (jambon persillé) — традиционное бургундское блюдо прямоугольной формы из вареной ветчины и свиной рульки, порезанных кубиками, залитые желе с нарезанной петрушкой; 101, 154

Белая колбаса в натуральной оболочке из мяса птицы (boudin blanc), 31

Белый зельц (presskopf), 133

Галантин, или холодец из свиных голов (fromage de tête), 42, 133

Горная ветчина (jambon de montagne), 47,48

Горячая булочка-бриошь с сосиской (saucisson chaud en brioche), 101

Жаренная на гриле тулузская сосиска (saucisses de Toulouse grillées), 65

Жаренные на гриле сосиски (saucisses grillées), 61

Жезю (Jésus) — свиная колбаса крупного диаметра в натуральной оболочке, 101

Колбаса (saucisson), 27, 31,101, 135

Колбаса из субпродуктов из местечка Гемене, Бретань (andouillc de Guémené), 146

Колбаса из субпродуктов, свернутая кольцами (andouillc roulées), 145

Колбасное изделие из свиного пятачка (museau vinaigrette), 138

Копченая грудинка (poitrine fume), 133

Пармская ветчина (jambon de Parme), 141

Плоская сосиска (crépinette), 61

Розет (rosette de Lyon) — сухая лионская колбаса; 101

Салат со свиными ножками (salade de pieds de porc), 138
Сало (lard), 37,97, 122, 133, 135, 141, 143
Сарделька (cervelas), 138
Свиной или гусиный паштет (rillettes), 130, 145,146
Свиные ножки из Сент-Менсу (pieds-de-porc Sainte-Menehould), 101,103
Сосиска-андуйет (andouillette), 28, 31,32,35
Сосиски (saucisses), 31,61,65, 70, 72
Сухая сосиска (saucisse sèche), 27
Сыровяленая ветчина (jambon cru), 32,79,91
Террин, или паштет из мяса или рыбы (terrines), 29,94
Черная кровяная колбаса с жареными яблоками (boudin noir), 66, 136
Шкварки (rillons), 42, 130, 145, 146

САЛАТЫ

Из горячего козьего сыра (salade de chèvres chauds), 138
Из зеленой фасоли (salade de haricots verts), 138
Из куриной грудки (salade de blancs de poulet), 24
Из лангустинов (salade de langoustines), 49
Из личи (salade de litchis), 68
Из манго (salade de mangues), 57
Из персиков (salade de pèches), 93,149
Из помидоров (salade de tomates), 47
Из помидоров с сыром моцарелла (salade de tomates mozzarella), 149
Из ростков сои (salade de soja), 122,124
Из свежих артишоков (salade d'artichauts frais), 138
Из утиной грудки (salade de magrets de canard), 70
Из шпината (salade depinards), 129, 130
Из экзотических фруктов (salade de fruits exotiques), 57
Критский (salade Cretoise), 149
Сала нисуаэ, букв, «салат из Ниццы» (salade niçoise). Прованский салат, состоящий из свежих помидоров, сладкого перца, красного лука, стручков зеленых бобов, маленьких фиолетовых артишоков, огурцов, вареных яиц, анчоусов, тунца, оливкового масла и оливок из предместий Ниццы; 59
Со свиными ножками (salade de pieds de porc), 138
Фруктовый (salade de fruits), 57, 83,149

ОВОЩИ И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

«Аши парментье» (hachis Parmentier). Запеканка из картофельного пюре с начинкой из мелкорубленого говяжьего мяса. Считается, что это блюдо обязано своим названием аптекарю Антуану Пар-мантьс (Antoine Parmentier) во времена правления Людовика XVI, который считал картофельные клубни эффективным средством против голода. Часто встречаемое в названиях блюд слово hachis обозначает измельченные или рубленые ингредиенты (от гл. hacher — рубить, крошить), 141,142

Алиго (aligot) — традиционное блюдо региона Обрак на юге Центрального массива Франции, состоящее из расплавленного сыра и картофельного пюре с добавлением чеснока), 65 Белый трюфель из Альбы (Италия, область Пьемонт) (truffe blanche d'Alba), 73

Бобы (fèves), 20,88,126

Гаспачо (gaspacho), см. СУПЫ; 149,150

Гратен из макарон (gratin de macaroni). Словом гратен (gratin, от гл. gratiner — приставать ко дну кастрюли или сковородки) во французской кулинарии называется большое количество различных блюд, общее свойство которых — образование нижней корочки при их приготовлении; 35,115,116

Гриб вешенка (pleurotes), 29

Гриб ворбночник, букв, «труба смерти» (trompettes de la mort), 29,30

Гриб рядовка майская (mousserons), 29

Грибы (champignons), 29, 30, 32, 37, 47, 70, 72, 75, 86, 100, 103, 120, 129, 136, 157

Густой суп с мясом и капустой (potée aux choux), 141,142

Жареные баклажаны (aubergines frites), 61

Жареные белые грибы (cèpes grillés), 136

Жареный картофель (pommes rissolées), 136

Жареный картофель, чаще целиком (pommes de terre sautées), 91, 143

Картофель (pommes de terre), 27,91,94,104,141,143, 154, 157

Каштаны (marrons), 91 Лук (oignons), 27,75,94, 134, 143, 157

Лук-порей (poireaux), 27, 134

Лук-шалот (échalotes), 30, 77, 101, 143, 157

Луковый пирог (tarte à loignon), 134

Маленькие фаршированные оливки из Ниццы (petits farcis niçois), 60,149

Маринованные помидоры (tomates confîtes), 61, 150

Молодые овощи (petits légumes nouveaux), 122

Морковь (carottes), 27,124,143

Овощи (légumes), 27.59,61,91, 122,134, 135,143,149, 154,157

Огурцы (concombre), 119
Оладьи из кабачков (beignets de courgette), 59
Открытый пирог с маринованными помидорами (tarte friande à la tomate confite), 149,150
Паста, макаронные изделия (pates), 18,29,32,39,59, 61,74, 120, 126, 154, 161
Паста с белым трюфелем (pâtes à la truffe blanche), 73
Паста с морепродуктами (pâtes aux fruits de mer), 59
Паста букв, «полуночная» (pâtes de minuit). Название этого блюда прямо происходит от итальянской пасты pasta di mezzanottc («полуночная паста»). Традиция делать этот блюдо связана с привычкой итальянцев после позднего возвращения из кино или театра собираться вместе за одним столом и обмениваться своими впечатлениями за этим блюдом. Чаще всего для этого готовят пасту карбонара с чесноком, оливковым маслом и паприкой; 73
Паста с чесноком (pâtes à Tail), 73,74
Пирог с картошкой (pâtede pommes de terre), 141
Пирожок с трюфелем из слоеного теста (truffes en chausson), 73
Пом-буланжер, букв, «картофель булочника» (pommes boulangères). Картофель, жаренный с луком и салом с небольшим добавлением бульона (чаще куриного), 115
Помидоры (tomate), 35,52, 59,61,90,149,150
Равиоли (ravioles), 73-75
Равиоли с трюфелем (ravioles aux truffes), 74,75
Рататуй (ratatouille). Блюдо прованской кухни из обжаренных сладких перцев, лука, баклажанов, кабачков, чеснока и прованских трав. В некоторые рецепты также включают помидоры и грибы. Овощи принято обжаривать отдельно и только потом соединять все ингредиенты вместе; 47,61
Редис (radis), 42, 44, 86, 87
Репа (navets), 27, 124, 134, 143, 157
Ризотто (risotto), 67,73
Ризотто с чернилами каракатицы (risotto a l'encre), 66
Рядовка зеленая (tricholomes, пат. Tricholoma equestre), 32
Сельдерей (céleri), 27, 73, 78, 134, 143
Сладкий перец (poivrons), 42,89
Сморчки (morilles), 35,38, 100
Спаржа (asperges), 50, 81, 110, 124, 129, 134
Стручковый перец Эсплет (piment dcspclette), 89
Суп Пармантье (potage parmentier). Густой суп-пюре из картофеля и лука-порея. Подается с хлебными гренками; 73
Трюфель (truffe), 32, 39, 40, 70, 72–75, 77, 78, 90, 115, 122,

124, 136, 137
Трюфель, запеченный в золе, букв, «трюфель под пеплом» (truffes sous la cendre), 39,136,137
Фаршированныесбаклажаны (aubergines farcies), 149
Фаршированные овощи (legumes farcis), 59
Фаршированные помидоры (tomates farcies), 61,62
Фасоль (haricots), 35, 88,89,90,91, 115,126,135
Фасоль сорта фляжоле (flageolets), 91,93
Фрикасе из сморчков (fricassée de morilles), 38
Хрен (raifort), 134
Черный редис (radis noirs), 86,87
Чечевица (lentilles), 88,122,128, 138
Шпинат (épinards), 91,130, 154
Шукрут с репой (choucroute de navets). Шукрут — традиционный специалитет Эльзаса, состоящий из тушеной квашеной капусты, сосисок, свиной грудинки, других соленых мясных изделий и часто из отварного картофеля; 133,134
Яблоки, жаренные на растительном масле (pommes â l'huile), 138

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Алоза, западноевропейская сельдь (alose), 70
Барабулька (rouget), 15, 59,60
Барабулька жареная (friture de rougets), 59
Барабулька с травами (rougets aux herbes), 59,60
Гамба (gambas) — крупные глубоководные креветки, 129, 130
Горячие устрицы (huîtres chaudes), 119,120
Гратсн из раковых хвостов (gratin de queues d'ècrevisse), 49, 52
Гребешок Сен-Жак (coquilles Saint-Jacques), 73
Дорада (dorade), 59
Жареная речная рыба (friture de poissons d'eau douce), 145
Кальмары (calamars), 59
Кальмар с чернильным мешком (supions a l'encre), 17
Кнели, или фрикадельки из щуки (quenelles de brochet), 68,86
Копченая пикша (haddock), 129,130
Копченая семга с чечевицей (saumon fume aux lentilles), 122
Краб (crabe), 29,86,104, 106, 119–121
Краб этриль, или бархатный краб (étrillés), 119–121
Креветки (crevettes), 49,86,106, 109,110
Креветки серые (crevettes grises), 104, 106
Лангуст (langouste), 20,120
Лангустины (langoustines), 29, 30, 35,49,86, 129, 164

Лангустины под соусом «майонез» (langoustines mayonnaise), 86
Лангустины с пряностями (langoustines aux épices), 164
Лягушачьи лапки (cuisses de grenouilles), 86,134
Маринованная рыба (poissons marinés), 59,141
Матлот из угря (matelote d anguilles). Матлот — блюдо из рыбы, порезанной на куски, тушенной в красном или белом вине. Для матлота из угря чаще используют красное вино, и, кроме того, рецепт предусматривает добавление грибов и свиной грудинки во время тушения блюда; 42
Мидии в сливках (moules à la crème), 106
Мидии по-матроссски (moules marinières). Мидии, тушенные в белом вине с луком, чесноком и пряными травами; 106
Минога (lamproie), 70
Морепродукты (fruits de mer), 59, 104,106
Морская сельдь (hareng), 129
Морские улитки бюло (bulots, лат. Buccinum undatum), 104
Морской еж (oursins), 66
Морской моллюск литторина (bigorneaux), 104
Налим (lotte), 122,154
Омар (homard), 129
Омар по-американски (homard a l'américaine). Омар, фламбированный коньяком и тушенный с овощами (морковь, конкасе из томатов, лук, чеснок) в белом вине; 164
Осетровая икра (œufs desturgeon), 80
Прованская уха буйабес, букв, «кипящий на медленном огне» (bouillabaisse). Для его приготовления используется большое количество различной рыбы (скорпсна, барабулька, солнечник, мерлан, морской черт, морской петух), а сам суп обильно сдобрен пряностями с оливковым маслом и столь любимым на юге Франции чесноком. Примечательно, что если раньше буайбес готовили рыбаки Марселя из «второсортной» рыбы, которая считалась неблагородной и плохо продавалась, то теперь этот суп — гордость региональной кухни, без него не может обойтись ни один первоклассный ресторан средиземноморской кухни; 149
Рагу из алозы (civet d’alose), 70
Раки «на плаву» (ecrevisses a la nage). Креветки, отваренные в бульоне из воды, белого вина, корневого сельдерея, моркови и лука; 49
Рыба горячего копчения (poissons fumés), 124,129,145
Рыба красноперый нагель (pajot), 59
Рыба морской язык (sole), 24, 29, 68, 97, 104, 106, 122, 149
Рыба морской язык жареная или на гриле (sole grille), 104, 106

Рыба морской язык под соусом «омардин» (sole sauce homardine), см. СОУСЫ; 68
Рыба на гриле (poissons grillés), 59
Рыба св. Петра с имбирем (saint-Pierre au gingembre), 164
«Рыбный рыцарь», голец (omble chevalier), 109,134
Салат с лангустино. ч (salade de langoustines), 49
Сардины в консервах (sardines en boite), 104,106
Семга (saumon), 29, 56, 122, 129, 133,138, 145, 146
Семга горячего копчения (saumon fume), 29,122
Синеротый и каменный окунь (bar), 32,59,79,103,126
Стофикадо (stoficado). Рыбное блюдо из Прованса из соленой трески, тушенной в томатном соусе с добавлением картофеля, чеснока, ароматических трав и оливкового масла; 17
Судак (sandre), 57, 129, 134, 141, 145
Судак в масляном соусе (sandre au beurre blanc), 57
Суп из омара (bisque de homard), 68, 149
Съедобные ракушки (coques), 104
Тарелка с дарами моря (plateau de fruits de mer), 106
Теплая семга с чечевицей (saumon tiède aux lentilles), 138
Треска по-прованси (brandade de morue) — рубленая треска с маслом или сливками и чесноком, 59,73,74
Турнедо из омара (tournedos de homard), 97
Турто, карманный краб (tourteau), 86,104,106
Тюрбо (turbot), 24, 29, 35, 97, 122, 141
Тюрбо, тушенная до размягчения костей (turbot à la moelle), 141
Угорь (anguille), 42, 122, 129, 145, 146
Устрицы (huîtres), 29, 32, 70, 72, 80, 86, 99, 106, 119, 120, 129
Устрицы с жареными сосисками (huîtres aux saucisses chaudes), 70
Филе длиннoперого тунца, или альбакора (filets de thon germon), 86
Фрикасе из мидий и белых грибов (fricassée de moules et de cèpes), 97
Фрикасе из кальмара (fricassée de supions), 17
Холодная сайда (мерлуза) (colin froid), 133
Холодная семга (saumon froid), 133
Черная или красная икра (caviar), 81,130,134
Щука (brochet), 68,86, 129, 145
Форель (truite), 29. 110,129,134,145

МЯСО

Антрекот жареный (entrecôtes grillees), 70
Баранья лопатка (epaule d’agneau), 91,93
«Бёф бургиньон», говядина по-бургундски (bœuf bourguignon). Типичный бургундский специали-тст, представляющий собой куски говядины, тушенные в густом винном соусе с грибами, луком, чесноком и морковью; 39,94
Бланкет из телятины (blanquette de veau), 87,141
Бычий хвост (queue de bœuf) 27,39,42,135,154,156
Бычий хвост тушеный с горчицей (queue de bœuf braisé â la moutarde), 154,156
«Говядина, перевязанная бечевкой», букв., (bœufa la ficelle). Говяжье филе (ромштекс, бычий хвост), перевязанное кулинарной бечевкой, тушенное в говяжьем бульоне с овощами (морковь, молодой лук, фенхель, репа) и букетом гарни. Часто подается с горчичным соусом (см. СОУСЫ), 94
Говядина в желе (bœuf en gelee), 70,142,143
Говядина на кости (côte de bœuf), 115, 135, 137, 142, 156, 157, 158
Говядина на кости с соусом «маршан де вэн» (cote de bœuf sauce marchand devin) (см. СОУСЫ), 156
Говядина, тушенная длительное время (étouffade de bœuf), 44
Говяжьи щеки (joue de bœuf), 44,141–143
Густой суп из мяса с капустой (potee au choux), 141,142
Густой суп с мясом (potee), 32,141,142
Доб, прованское блюдо (daube). Классическое прованское блюдо длительного тушения из баранины, ягнятины, говядины или телятины, которые предварительно маринуют в красном вине с морковью, чесноком, маслинами, свиной грудинкой, прованскими травами и пряностями; 20
Доб по-провански (daube provençale), см. выше, 47
Жареная свиная шейка (échine de porc grillée), 66,94
Жареная телячья печень (foie de veau poêlé), 141
Жареные почки (rognons poélés), 42,44
Жареный козленок (cabri rôti), 15,17,154
Жиго из ягненка, запеченная задняя нога (gigot d’agneau), 54,70,91,93,135
Зобная железа теленка (ris de veau), 24, 56, 70, 72, 100, 115
Каре из ягненка (carré d'agneau), 72
Каре из ягненка, жаренное в печи (carré d’agneau au four), 70
Касуле, рагу из фасоли и мяса (cassoulet), 88, 90, 135, 137
Копченое мясо (viandes fumees), 134
Мясо барбекю (viandes au barbecue), 61,135
Мясо в винном соусе (viandes en sauce au vin), 78
Мясо на гриле или жареное мясо (viandes grillées),

48,61,91,115,135,137, 142,154,156, 157,158

Мясо на углях (viandes braisées), 91

Наварен, или баранина с тушеными овощами (navarin d'agneau), 42,94, 116, 154

Оссо буко (osso buco). Блюдо итальянской кухни (Ломбардия), представляет собой разрубленную или распиленную поперек телячью ногу, тушенную длительное время в белом вине с овощами. Это блюдо очень популярно во Франции; 15, 17

Пот-о-фё, букв, «горшок на огне» (pot-au-feu). Густой мясной суп из различных частей говядины (рулька, щека, лопатка, задняя часть, хвост, сахарная косточка), тушенных в глиняном горшке с крупно нарезанными овощами (лук, чеснок, морковь, репа, картофель, корень сельдерея) с добавлением ароматических трав и специй; 27, 35,78, 120, 135, 137, 143, 154

Почки (rognons), 42,44, 54,91, 100, 135,156

Почки с горчичным соусом (rognons a la moutarde), 156

Пье-паке, букв, «свернутые ножки» (pieds paquets). Блюдо южной части Прованса, состоящее из желудка и ножек барашка, тушенных в белом вине с помидорами. Желудок и разделанные ножки свернуты и начинены травами, специями, свиной грудинкой и солониной; 39

Рагу из баранины (ragoût de mouton), 42

Рагу из бычьего хвоста (compote de queue de bœuf). 44

Ребрышки ягненка (côtes d'agneau), 70, 72

Рубец (gras double), 27

Рулька (gîte), 27,42,135

Свинина с шалфеем (porc à la sauge), 47,48

Свинина, жаренная в собственном жиру, конфи из свинины (confit de porc), 88

Свиные ножки (pieds de porc), 42,103,138

Свиные ножки из Сснт-Менеу (pieds de porc Sainte-Menehould), 101, 103

Свиные ребрышки по-американски (жаренные на гриле (travers de porc à l'américaine), 61

Седло ягненка (selle d`agneau), 115

Соте из телятины с помидорами (sauté de veau à la tomate), 61

Субпродукты (abats), 89, 91, 99, 135

Телятина на кости (côte de veau), 91, 115, 116

Телячий подбедерок, или телячья рулька (jarret de veau), 115,135

Телячья голова (tête de veau), 101,138

Телячья печень (foie de veau), 42,44, 91,135, 141

Террин из говяжьих щек (terrine de joue de bœuf). 141-143

Тонкая часть диафрагмы говяжьей туши (onglet),

располагается около филея; 70, 154, 156

Тонкий филей, жаренный на гриле (contre-filet grillé), 91

«Фартук пожарника» букв, (tablier de sapeur) — блюдо из Лиона на основе рубца. Своим названием блюдо обязано фартукам из коровьей кожи, которые носили пожарные do времена правления Наполеона III. По другой версии, маршал Бонифаций де Кастеллян (de Castellane), военный губернатор Лиона при Наполеоне III, был большим любителем блюд из потрохов (ранее он служил в пожарных войсках), 101,103

Филе миньон из свинины с черным перцем (filet mignon de porc au poivre), 65,66

Холодное жиго (gigot froid), 70

Шукрут (choucroute). Традиционное блюдо из Эльзаса (см. ОВОЩИ), 32, 133, 134

Ягненок с абрикосами (agneau a l'abricot), 56

Ягненок с розмарином (agneau au romarin), 47,48

Ягненок, барашек (agneau), 47, 48, 54, 56, 70, 72, 91, 93,135

Ягнятина на косточке (côte d'agneau), 91

ПТИЦА

Бресская пулярка (volaille de Bresse), 37, 38

Вяхирь, сизый голубь (palombe), 91

Голубь (pigeon), 15, 56,96, 113, 128, 154, 156

Горячая, или жареная утиная фуа-гра (foie gras de canard chaud), 89

Горячая, или жареная, фуа-гра (foie gras chaud), 35, 56,90, 121, 128, 164

Гусиная фуа-гра (foie gras d'oie), 122, 124

Гусиные шеи (cous d’oie), 135

Жареная индейка (dinde rôtie), 91

Жареная птица (volailles rôties), 141

Жареная утка (canard rôti), 156,157,158

Жаренные в жиру желудки (gésiers confits), 135

Жареные утиные ножки (cuisses de canard grillées), 154

Жареный гусь (oie rôtie), 91

Жареный цыпленок (poulet rôti), 94,96

Заяц по-королевски (lièvre à la royale). Тушку зайца без костей предварительно маринуют в красном вине со специями, фаршируют субпродуктами (сердце, гусиная печень, свиная грудинка), с добавлением трюфелей, хлебной мякоти и трав, пропущенных через мясорубку. Фаршированного зайца обжаривают со всех сторон и тушат в винном маринаде; 39,78,

Каплун (chapon), 91

Кок-о-вен; петух в вине (coq au vin). Почти каждый регион может похвастаться своим рецептом этого классического блюда, хотя исторической родиной петуха в вине принято считать Бургундию. Кок-о-всн, как это следует из названия принято готовить именно из петуха, а не из курицы. При этом кок-о-вен готовится из целой птицы, а не из ее отдельных частей. Другими ингредиентами этого блюда являются головки мелкого лука, сало или свиная грудинка, букет гарни, морковь, грибы. В зависимости от региона приготовления, в кок-о-вен принято добавлять небольшое количество местного крепкого алкоголя; 38,103, 155

Конфи из гуся; гусь, жаренный в собственном жиру (confit d'oie), 88,90

Конфи из утки; утка, жаренная в собственном жиру (confit de canard), 32,88, 135,136,137

Кролик по-охотничьи (lapin chasseur). Кролик, тушенный в белом вине с луком-шалотом, чесноком, грудинкой, помидорами и ароматическими травами (тмин, лавр, розмарин, эстрагон). В рецепт этого блюда также иногда добавляют грибы; 42

Кролик с горчицей (lapin a la moutarde), 42,44

Кролик с тимьяном (lapin au thym), 47,48

Кролик с черносливом (lapin aux pruneaux), 15,17

Кролик, жаренный с молодым луком (lapin sauté aux petits oignons), 94

Курица в горшке (poule au pot), 86

Мясо, жаренное в собственном жиру, в холодном виде (confit froid), 91

Птица в винном соусе (volaille en sauce au vin), 90

Птица в сливках (volaille crémée), 24,97

Птица с эстрагоном (volaille a l’estragon), 106

Пулярка с трюфелями (poularde aux truffes), 72

Рагу из зайца (civet de lièvre), 20,40,156

Рождественская индейка (dinde de Noel), 94,96

Садовая овсянка (ortolans), 35,136

Сальми, рагу из дичи (salmis), 136

Террин из молодого кролика (terrine de lapereau), 101,103

Террин из птицы (terrine de volaille), 94

Террин из утки (terrine de canard), 94

Террин из фуа-гра (terrine de foie gras), 57,83,99,126

Террин из цыпленка (terrine de poulet), 42

Утиная фуа-гра (foie gras de canard), 35,83,89,90

Утиные грудки (magret de canard), 91,93

Утка Апикус/Апициус (canard Apicius). Рецепт известного

французского шеф-повара Алена Сенде-ренса (Alain Senderens). Утиное филс, маринованное в белом вине с медом и со специями Апикус (кориандр, тмин, укроп, душица, черный перец), обжаренное до образования сладкой хрустящей корочки с гарниром из карамелизованных яблочных долек и фиников, фаршированных свежей мятой. Этот рецепт 1970 года был немного облегчен в 2010 году, и блюдо теперь подается без сладкого соуса, полученного путем уваривания медового маринада. Апикус — прозвище одного из самых известных римских кулинаров, Маркуса Гавиуса, автора первой дошедшей до нас кулинарной книги. По одной из версии, Апикус кормил свиней сушеным инжиром, а потом убивал их, давая слишком большую дозу медового вина; 20,21

Утка по-руански с кровью (canard rouennais étouffé). Этим блюдом прославился известный парижский ресторан Tour d'Argent (Тур д'Аржан — «Серебряная Башня»). Утку умерщвляют удушением, чтобы вся кровь осталась внутри, затем птицу обжаривают вертикально, срезают грудки, а оставшуюся часть тушки помещают под специальный пресс. Из полученного сока готовят соус, которым поливают грудки; 53,54

Утка с апельсинами (canard à l'orange), 24

Утка с кровью (canard au sang), 53,54

Утка с оливками (canard aux olives), 61,62

Утка с персиками (canard aux pêches), 74

Утка с пряностями (canard aux épices), 126

Утка с репой (canard aux navets), 134

Уточка в меду (canette au miel), 113

Фермерский цыпленок (poulet fermier), 94,96

Фуа-гра (foie gras). Символичное блюдо французской кухни, представляющее собой приготовленную особым образом утиную или гусиную печень высокого качества. Фуа-гра может поступать в продажу в виде цельной печени или в виде блока, напоминающего паштет; 22, 32, 35, 39, 53, 56, 57, 78, 83,89,90,97,99,121,122,124,126,128,135,158,164

Фуа-гра и террин (foie gras en terrine), 32,97

Холодный цыпленок (poulet froid), 32

Цесарка (pintade), 122,154,156

Цесарка со специями и имбирем (pintade épicée au gingembre), 122

Цыпленок в винном уксусе (poulet au vinaigre), 42,44

ДИЧЬ

Бекас (bécasse), 78,116,158
Горячий круглый пирог с начинкой из фазана (tourte de faisan chaude), 77,78
Дикий или европейский кролик (lapin de garenne), 61
Дичь (gibier), 15,40,47,53,62,65–67,77,94, 116. 126, 136, 154, 158, 164
Дрозд, черный дрозд (grives, merles), 136
Заяц (lièvre), 20. 40, 66, 78. 126,136, 156
Заяц по-королевски (lièvre à la royale), см. ПТИЦА; 77, 78
Заячья спинка (râble de lièvre), 77
Кабан (sanglier), 15,42,44,156
Косуля (chevreuil), 53,54,68, 156
Косуля под соусом «гран венер» (chevreuil sauce grand veneur), см. СОУСЫ; 53, 54
Косуля с брусникой (chevreuil aux airelles), 67,68
Крупная дичь с шерстью (gibiers a poil), 15, 40, 44, 53, 116, 156, 158, 161
Лань (biche), 156
Молодая куропатка (perdreaux), 158, 161
Нога кабана (gigue de sanglier), 44
Пернатая дичь (gibiers à plume), 91,158
Рагу из зайца (civet de lièvre), 20,40, 136, 156
Рагу из кабанчика (civet de marcassin), 54
Садовая овсянка (ortolans), 35, 136
Сальми из вяхиря (salmis de palombes), 136
Террин из дичи (terrine de gibier), 65,66,94
Террин из зайца (terrine de lièvre), 65
Террин из фазана (terrine de faisan), 65
Фазан (faisan), 20, 54, 66, 78, 154, 158
Фазан с капустой (faisan aux choux), 154
Холодец из головы кабана (hure de sanglier), 42

СОУСЫ

Айоли (aïoli). Соус из оливкового масла, чеснока, лимонного сока и яичного желтка; 48,59,150

Гран венер {фр. grand veneur; обср-сгсрмсйстср) также известен как «охотничий соус» (sauce chausseur, или sauce venaison). Соус на основе уваренного красного вина (или старого винного уксуса) с добавлением смородинного конфитюра (или ягод брусники), сметаны, сливочного масла и иногда коньяка. Иногда его готовят с добавлением крови животного; 44, 53,54

Грибиш (gribichc) — аранцузский холодный соус, хорошая

альтернатива майонезу. В его состав входят вареные яйца, свежие травы. Традиционно такой соус подавался французами к телячьей голове, но сейчас используют с холодной и горячей рыбой, креветками, заливными, студнем и др., 101, 138

Кур-буйон (фр. court bouillon, букв, короткий бульон). Бульон со специями, предназначенный для отваривания или припускания курицы, рыбы или морепродуктов, состоящий из подсоленной воды, белого вина (или винного уксуса), молотого черного перца, сливочного масла, моркови, лука и пучка зелени (букет гарни), 52.

«Майонез» (mayonnaise). Этот соус состоит из яичных желтков, растительного масла, соли и перца, взбитых до состояния эмульсии; 86,104,106,109 Мальтийский (maltaises). Соус готовится из белого вина (винного уксуса), яичных желтков, сливочного масла, апельсинового сока и цедры. Этот соус принято предлагать к теплым закускам, например к спарже, креветкам и т. п.; 109,134,138

«Маршан де вэн», букв, соус «продавца вин» (marchand de vin). Соус готовится на огне из красного вина, говяжьего бульона и лука-шалота с добавлением сливочного масла; 156

«Мутард», или горчичный соус (moutarde). Состоит из сливочного масла, свежих сливок и горчицы, взбитых на водяной бане до однородной консистенции; 35,94, 156

«Омардин» (homardine). Бульон от омара уваривают со сливками до плотной консистенции. Можно добавить несколько капель лимонного сока, немного шафрана или томатной пасты в зависимости от применения соуса; 68, 149 «Ремулад» (rémoulade). Его готовят на основе соуса «майонез», добавляя маринованные корнишоны, каперсы, нарезанную петрушку, зеленый лук, чеснок, иногда горчицу и анчоусы; 73

СЫРЫ

Абэи-де-белок (abbaye-de-beloc), 120
Амур-де-нюи (amour-de-nuits), 40
Банон (banon), 62
Блё-д'Овернь (bleu d'Auvergne), 24,83
Блё-де-Кос (bleu des Causses), 21, 24,40,83, 126
Бофор (beaufort), 29,37
Бреби баск, овечий сыр из Страны Басков (brebis basques), 83
Бри (brie), 32, 47
Валансэ (valançay), 122, 138
Baiiipcii (vacherin), 86,99

Гаперон (gaperon), 62
Гауда (gouda), 44,90, 91, 116
Голландские сыры (fromages de Hollande), 44, 70, 72, 91,116
Горячие козьи сыры (chevres chauds), 138
Грюйер (gruyère), 94,99,156
Камамбер (camembert), 32,47
Капталь (cantal), 27,62, 94,136
Конте (comté), 29, 32, 37, 86,99
Кротсн-де-шавиньоль (crottin de Chavignol), 129,138
Куломьс (coulommiers), 32
Лайоль (laguiole), 136
Лангр (langres), 24,94
Мароль (maroilles), 32
Мимолстт (mimolette), 44,90,91, 116
Мюнстер (munster), 68
Мюроль (murol), 141
Мягкий или свежий козий сыр (chèvres frais), 44, 138, 149, 150
Мягкий или свежий козий сыр с оливковым маслом (chèvres frais à l'huile d'olive), 149
Овечьи сыры из Испании (brebis espagnols), 80
Оссо-ирати (ossau-iraty), 84, 120
Пикодон де ля дром (picodon de la Drômc), 50
Пирамид-де-валансэ (pyramide-de-valençay), 122
Полумягкий козий сыр (chevres demi-frais), 122
Реблошон (reblochon), 32,86,99
Ригот де кондрис (rigotte de Condrieu), 50
Рокамадур (rocamadour), 80
Рокфор (roquefort), 18, 24,40,68, 83
Салерс (salers), 62, 94, 136
Сен-марселен (saint-marcellin) 74,86, 101
Сен-нектер (saint-nectaire), 44,116
Сент-мор (sainte-maure), 122,138
Сервель-де-каню (фр. cervelle de canut, букв, «мозги ткача») — блюдо из творога с добавлением зелени, лука, соли, растительного масла и винного уксуса (либо вина). Необычное название этого сырного продукта связано с тем фактом, что в XIX веке ткачи шелковых фабрик Лиона из-за бедственного материального положения не могли позволить себе мясные мозги и заменяли их сервель-де-каню. По другой версии, это было прозвище ткачей, данное им лионскими буржуа, которые таким образом выражали свое мнение об умственных способностях пролетариата, поднявшего восстание в 1834 году, жестоко подавленное; 86, 101
Сито (cîteaux), 15, 17,40,94

Стилтон (stilton), 18, 126, 128
Сухие козьи сыры (chèvres secs), 29,44,50,60,80,86,146
Сыры из Пиренеев (fromages des Pyrénées), 90
Тамье (tamié), 141
Тет-де-муан, букв, «голова монаха» (téte-de-moine), 141
Том д'Овернь (tommes d'Auvergne), 62,94
Том де бреби (tommes de brebis), 70
Том де-Савуа (tommes de Savoie), 44
Томет де-Корбьер (tommettes des Corbières), 47
Фонтенбло (fontainebleau), 94
Фрибур (fribourg), 94, 99
Фурм д'Амбер (fourme d'Ambert), 18,83
lllaypc (chaource), 141
Шевр, козий сыр (fromages de chevre), 29, 44, 50, 60, 80,86, 122, 124, 138, 146, 149, 150
Эдам (édam), 44,91, 116
Эпуас (époisscs), 17, 32,40,94. 156

ФРУКТЫ

Ананас (ananas), 83, 110, 113
Гаригет, сорт садовой земляники (gariguettes), 93
Груша в красном вине (poires au vin rouge), 164
Дыня (melon), 18, 21,111,113
Жареные каштаны (châtaignes grillées), 163,164
Клубника (fraises), 35,44,94, 149
Лесная земляника (fraises des bois), 44, 93,94
Малина (framboises), 93,94
Манго (mangues), 57,83, 113
Сабайон с экзотическими фруктами (sabayon de fruits exotiques), 164
Салат из персиков (salade de pèches), 93, 149
Тарелка красных ягод и фруктов (assiette de fruits rouges), 141
Фруктовый салат (salade de fruits), 57,83, 149
Черешня (cerises), 39,44, 88, 141, 157
Экзотические фрукты (fruits exotiques), 56, 83, 111, 113,164

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Ананас, жаренный в сливочном масле (ananas rôti au beurre), 83
Баскский пирог (gâteau basque). Сладкий пирог с черешней

(вишней) и заварным кремом; 84

Бланманже (blanc-manger). Десерт-желе из миндального или коровьего молока. Иногда в бланманже добавляют молотые орехи, свежие или засахаренные ягоды и фрукты и т. п.; 24

Блинчики со сладкой начинкой (crêpes fourrées), 24

Блины с абрикосовым конфитюром (crêpes à la confiture d'abricot), 57

Ванильный мельфей (millcfcuille (тысячелистник) à la vanilla). Этот десерт известен также как пирожное «наполеон»; 20

Вафли (gaufres), 57

Гратсн из клубники (gratin de fraises), 35

Гратен из черешни (gratin de cerises), 35,44

Гратсн из яблок с кленовым сиропом (gratin de pommes au sirop derable), 113

Гренки из черствого хлеба, вымоченные в молоке, поджаренные и посыпанные сахаром (pain perdu), 57

Груши в красном вине (poires au vin rouge), 164

Десерт на основе канеле (desserts à la base de cannelle), см. здесь; 68

Жареный инжир (figues rôties), 20

Засахаренный имбирь (gingembre confit), 21,68

Канеле (фр. cannelés, или canele) — десерт из Бордо в виде кексиков цилиндрической формы, большего или меньшего размера, имеющих нежную и упругую текстуру и хрустящую корочку из карамели. Канеле часто пропитывают ванильно-ромовым сиропом. Традиция изготавливать этот типично бордоский десерт восходит к XVIII веку и имеет тесную связь с винами региона. При оклейке (осветлении) вин в большом количестве использовался яичный белок, и оставшийся желток, таким образом, нашел применение в этом оригинальном десерте; 24,84,85

Карамельный крем (creme au caramel),

Каталонский крем (crème catalane). Каталонский крем схож с французским десертом крем-брюле, но готовится на основе молока, а не сливок; 20

Кекс «мадлен» (madeleine). Разновидность бисквита небольшого размера в форме морских гребешков (происходит из Лотарингии), 138

Клафути с черешней (clafoutis aux cerises). Клафути — это нежный пирог-запеканка, для изготовления которого форму с черешней (или вишней) заливают тестом из молока, яиц, сахара и муки (наподобие теста для блинов, но более густого) и запекают в печи; 44

«Королевская галета» (фр. galette des rois) — галета из

слоеного или песочного теста с начинкой из миндального крема, фруктов, шоколада и др., 83

Крем-брюле (crème brûlée). Сладкий крем, состоящий из сахара, сливок и яичных желтков. Крем-брюле принято готовить в огнеупорных формочках, которые запекают в печи до образования карамельной корочки на поверхности десерта; 20

Кромески (cromesquis). Кекс круглой формы с жидкой начинкой, например из шоколада. (Кромески также может быть из рыбы, птицы, грибов и т. п.), 126,128

«Ландский пастис» (pastis landais). Сдобный кекс из области Ланды в Гаскони, который иногда ароматизируют флердоранжем, ванилью и ромом. Словом «пастис» в Гаскони называют сладкий пирог, а не одноименный алкогольный напиток из Прованса (впрочем, существуют виды «ландских па-стисов», которые содержат небольшое количество этого алкогольного напитка), 24

Лесная земляника (fraises des bois), 44,94

Миндальный пирог (galette aux amandes), 50

Мока, пирожное с кофейным кремом (moka au cafe), 20

Мороженое с пряником (glace au pain d'épices), 164

Небольшие шоколадные сладости (mignardises au chocolat), 166

Орехи (noix), 38,77, 80, 100, 143

Открытый пирог с ежевикой (tarte aux mûres), 141

Открытый пирог с инжиром (tarte aux figues), 57

Открытый пирог с манго (tarte aux mangues), 83

Открытый пирог с черникой (tarte aux myrtilles), 141

Открытый пирог с яблоками (tarte aux pommes), 57

Открытый пирог с яблоками и айвой (tarte aux pommes et aux coings), 57

Открытый пирог со сливами (tarte aux prunes), 113

Открытый пирог со сливами сорта мирабель (tarte aux mirabelles), 113

Открытый фруктовый пирог (tarte aux fruits), 57,141

Пирожное (gâteaux), 24,80,151

Пирожное сухое (gâteaux secs), 151

Пряник, сдобная коврижка (pain depices), 68,164

Сабайон (wn. zabaglione, фр. sabayon). Изначально десерт, состоящий из взбитых яичных желтков с добавлением сахара и вина (либо другого алкогольного напитка: коньяка, рома и т. п.). Десерт родом из Италии; 24, 164

Сабайон с экзотическими фруктами (sabayon de fruits exotiques), 164

Салат из личи (salade de litchis), 68

Салат из манго (salade de mangues), 57

Салат из персиков (salade de pcchcs), 93, 149
Салат из экзотических фруктов (salade de fruits exotiques), 57
Салат фруктовый (salade de fruits), 57,83
Сладкие закуски (entremets sucrés), 80
Слоеный пирог с миндальным кремом (pithiviers), 24
Слоеный пирожок с сыром (feuillete au fromage), 31
Суфле с миндалем и карамелью (souille aux amandes caramuclisccs), 35
Тарт-татен (tarte tatin). Яблочный пирог «наоборот», т. е. начинка у этого десерта находится не сверху как обычно, а снизу. История кулинарии связывает появление этого пирога с сестрами Татен (sœurs Tatins), которые в XIX веке держали придорожный ресторан в городке Ламот-Беврон (около Орлеана), существующий до сих пор. Однажды одна из сестер вынимала из печи яблочный пирог, чтобы проверить его готовность, и случайно уронила на пол. Пирог упал, перевернувшись начинкой вниз. Не растерявшись, она быстро подсунула под пирог противень и поставила его допекаться в печь кверху дном. На дне пирога образовалась карамель, которая является особенностью этого вкусного десерта, он сразу был высоко оценен посетителями ресторана. Благодаря стараниям великого гурмэ Курнонски (Curnonsky) вскоре этот пирог стал известен и в Париже; 57
Тирамису (tiramisu), 20
Хворост, посыпанный сахаром (bugnes), 153,164
Чернослив в вине (pruneaux au vin), 20
Черный или горький шоколад (chocolat noir), 18,126,128
Шоколад (chocolat), 20,21, 24,113,128,166
Шоколадное пралине (chocolats pralines), 20

ДРУГОЕ

Аперитив (apéritif) 24, 31, 35, 67, 79–81, 86, 109, 110, 113, 126
Гратен (фр. gratin; слово происходит от глагола grater — скоблить, т. е. гратен можно перевести как «корочка»), Этим словом обозначают великое множество кушаний — от блюд основных блюд (гратен из макарон, картофельный гратен и т. п.) до десертов (банановый гратен, фруктовый гратен с английским кремом и т. п.). Объединяет все эти блюда обязательная корочка на поверхности; 35, 115,117
Кетчуп (ketchup), 61
Кофе (café), 20,90, 100, 143, 150, 166
Кухня с кисло-сладкими блюдами (cuisine a laigre-doux), 74
Лесной орех, фундук (noix), 38,77,80, 100, 143

Миндаль (amandes), 24, 31, 35,50, 73, 75, 134
Оливки (olives), 62, 79–81
Орешки (noisette), 31,32, 73, 75
Пикник (pique-nique), 32
«Потерянный хлеб» (фр. pain perdu). Для приготовления этого несложного блюда ломтики белого хлеба макают в смесь яиц и молока и обжаривают на сковороде. Если при подаче это блюдо посыпают сахаром, то оно может служить своеобразным десертом. В некоторых регионах Франции его также называют «золотистый хлеб» (pain dore). Это блюдо под разными именами и с дополнительными компонентами известно по всему миру — «золотистый хлеб» с кленовым сиропом (Канада), «французский тост» (Англия), «бедный рыцарь» (Armer Ritter) в Германии и т. п.; 57
Сигары (cigare), 128,166
Сладкие язычки (sanguette), 65
Соя (soja), 61, 122, 124
Тартинки, натертые чесноком (tartines frottées à l'ail), 79
Фисташки (pistaches), 31
Чеснок (ail), 28, 35, 42, 52, 59–62, 65, 74, 77, 79, 90, 120, 143, 143, 147, 150

ИНОСТРАННАЯ КУХНЯ

Балык (balik), 134
Бастелла из голубя (pastilla au pigeon). Бастелла — блюдо марокканской кухни, круглый закрытый пирог из слоеного теста с начинкой из лука и птицы, мяса или (редко) из морепродуктов. В состав пирога также входят петрушка, кориандр, вареные яйца, миндаль и сладко-соленая смесь, ароматизированная корицей; 15, 56, 113
Вьетнамский соус «ныок мам» (nuoc-man), 61
Гаспачо (gaspacho). Холодный суп-пюре из овощей (в первую очередь из помидоров). Блюдо испанской кухни; 149, 150
Жареные креветки с пикантным соусом (crevettes sautées à la sauce piquante), 49
Задняя часть теленка с ананасами (quasi de veau aux ananas), 83
Испанская ветчина хабуго (jabugo), 32
Карри (curry), 38,49, 67, 106, 110, 145
Карри из Мадраса (curry de madras), 109
Китайская кухня (cuisine chinoise), 15,49,68,109,122,124
Креветки с имбирем (crevettes au gingembre), 109,110

Креольская колбаса (boudin creole), 31,65
Марокканская кухня (cuisine marocaine), 56
Мексиканская кухня (cuisine mexicaine), 109
Мраморная говядина из Японии (bœuf de Kobe), 136
Овощи по-восточному (légumes a l'orientale), 149
Островная кухня (cuisine des îles), 83
Пакистанская кухня (cuisine pakistanaise), 109
Паэлья (paella). Национальное испанское блюдо (Валенсия) из риса, приправленного шафраном с оливковым маслом. Паэлья может быть с морепродуктами, овощами, колбасой, курицей, рыбой и т. п.; 47
«Полуночная» паста (pâtes de minuit), см. ОВОЩИ и МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ; 73 Ризотто с тыквой и шафраном (risotto au potiron et au safran), 67
Ризотто с чернилами каракатицы (risotto à l'encre), 66
Рис по-индийски (riz a l'indienne), 109
Рыба на пару в листьях лотоса (poisson à la vapeur en feuille de lotus), 49
Салат канрезс (capresc), Италия, 149
Сапат по-критски (salade Cretoise), 149
Сладкий красный перец, запеченный на углях (poivron rouges au charbon de bois), 42
Суп из ласточкиного гнезда (soupe aux nids d'hirondelles), китайская кухня; 74
Суп со съедобными моллюсками абалон (soupe aux abalones), 74
Суп черепаховый (soupe de tortue), 80,81
Суфле с карри (souffle au curry), 67
Суши (sushi),49
Таджин (tajines). Популярное блюдо марокканской кухни из тушеного мяса и овощей, а также название особой посуды конусной формы для его приготовления; 15, 17,40, 57,113
Таджин с маринованными лимонами (tajine aux citrons confits), 113
Тайская кухня (cuisine thaïlandaise), 49, 109
Tanac (tapas), испанская кухня; 79
Тушеный бычий хвост (oxtail), блюдо из Англии; 80
Утка по-пекински (canard laque), 15,20
Цыпленок по-креольски или в кисло-сладком соусе (poulet creole ou à laigre-doux), 83
Японская кухня (cuisine japonaise), 49
Ячменные или пшеничные лепешки (scones), английская кухня, 113

Бордоские канеле (cannelés bordolais), 85

Волован (фр. vol-au-vent, букв, «полет на ветру»), см. ЗАКУСКИ), 100

Гратен из раковых хвостов (gratin de queues d'écrevisse), 52

Жаренная утиная фуа-гра с черной фасолью, со специями и стручковым перцем (foie gras de canard poclc aux haricots noirs pimentés), 90

Инжир с розмарином (figues compotécs au romarin), 21

Краб этриль по-брстонски в панцире (étrilles bretonnes dans leur coguille), 119, 120,121

Пирог с тушеными помидорами (tarte friande à la tomate confite), 150

Пот-о-фё (pot-au-feu), 27

Равиоли с трюфелями (ravioles aux truffes), 75

Соус к спарже (sauces asperges), 110

Терри к из говяжьих щек в желе (terrine de joue de bœuf en gelée), 143

Хворост (bugnes), 153

Шоколадные кромески (cromesquis au chocolat), 128

Практический блокнот

1 — Ароматы
2 — Температура подачи
3 — Хорошие годы
4 — Хранение

BANDOLROUGE

(БАНДОЛЬ КРАСНЫЙ)

Пряный букет, темный, почти черный цвет
16 ˚С зимой, 12 ˚С летом
1989,1990,1995, 1996, 1998, 1999,2000,2001, 2003, 2005
BANYULS (БАНЬЮЛЬС)
Косточковые фрукты, черника и черный перец, затем кофе, шоколад и кожа
От 12 до 16 ˚С
1989, 1990,1991,1995,1998,2001,2005

BARSAC 8c SAUTERNES (БАРСАК И СОТЕРН)

Мед, подвяленный виноград и цитрусовые
От 6 до 8 ˚С (самые молодые вина нужно перелить в графин)
1967, 1976, 1983, 1988, 1989, 1990, 1997, 1999, 2001,2003,2005,2009

BEAUJOLAIS NOUVEAU (БОЖОЛЕ НУВО)

фруктовые ароматы, иногда неясные, небольшое содержание CO_2
От 8 до 10 ˚С

CHABLIS

(ШАБЛИ)

Минеральный букет, нотки меда из цветов акации (для самых

старых — нотки мускуса, грибов и мха)

От 8 ˚С для самых молодых (перелить их в графин за час до подачи), до 12 ˚С для самых зрелых и гран крю

1983, 1989,1992, 1995,1996, 2000, 2003, 2005

От 2 до 5 лет, от 7 до 8 лет для гран крю

Не стоит сразу осуждать вина слабых лет, со временем они могут проявить себя с интересной стороны. Горчинка во вкусе — не дефект, а признак способности к длительному хранению шабли

CHAMPAGNE

(ШАМПАНСКОЕ)

Фрукты средней зрелости, зеленое яблоко для молодых вин, затем нотки жареного хлеба, бриошей, грибов и карамели

От 8 до 10 ˚С

1979, 1985, 1990, 1996, 2002, 2008

От 5 до 10 лет

CHATEAU-CHALON

(ШАТО-ШАЛОН)

Яблоко, орехи, грибы Ют 14 до 16 ˚С

1978, 1979, 1989, 1990,1996, 2005

Более 50 лет (некоторые вина без проблем «переживут» 100 лет)

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

(ШАТОНЁФ-ДЮ-ПАП)

Очень зрелый черный виноград и черешня, нотки пряностей и черного перца

От 16 до 18 ˚С

1989, 1990, 1998,1999, 2000, 2001, 2005, 2007

CHINON

(ШИНОН)

Черный перец, красные фрукты, малина
12 ˚С для самых молодых вин, 16 ˚С для зрелых вин
1989, 1990, 1995,1996, 1997, 2003, 2005, 2009

COLLIOURE

(КОЛЛИУР)

Гаррига, тимьян и чернила
От 12 до 14 ˚С
1995, 1998,2001,2005

CONDRIEU

(КОНДРИЁ)

Персики и абрикосы
От 8 до 12 ˚С
2005,2008

CÔTERÔTIE

(КОТ-РОТИ)

Пионы и черный перец

От 16 до 18 ˚С (самые молодые вина перелить в графин для аэрации)

1976, 1978, 1983,1985,1988, 1989, 1990, 1991, 1999, 2000, 2001, 2005, 2009

15 лет и более

COTEAUX-DU LAYON

(КОТО-ДЮ ЛАЙОН)

Жимолость, липа, цветущая акация, экзотические фрукты

От 8 до 12 ˚С
1989, 1990, 1995, 1996, 1997, 2003, 2005, 2009
Очень высокий потенциал хранения, для некоторых вин больше века

COTES DE-PROVENCE BLANC

(КОТ-ДЕ-ПРОВАНС БЕЛОЕ)

Липа, смола, анис
18 ˚С

COTES-DU-RHONE VILLAGES

(КОТ-ДЮ РОН ВИЛЛАЖ)

Гаррига (розмарин и олива), кожа, красные фрукты и специи
16 ˚С
Год не имеет большого значения для качества вина, однако лучшими считаются 1989, 1990, 1995,1998, 2003, 2005, 2009

CROZES HERMITAGE ROUGE

(КРОЗ-ЭРМИТАЖ КРАСНЫЙ)

Черный перец, чернила, пионы
12 ˚С летом и 16 ˚С зимой
1990, 1991, 1995, 2003, 2005, 2009

GEWURZTRAMINER

(ГЕВЮРЦТРАМИНЕР)

Роза и личи
От 8 до 10 ˚С
1976, 1983, 1985, 1990, 2001, 2003, 2007

GRAVES & PESSAC–LEOGNAN BLANC

(ГРАВ И ПЕССАК-ЛЕОНЬЯН БЕЛЫЕ)

Ваниль и дуб, белые цветы (для молодых вин), мед и грибы (для зрелых вин)

От 10 до 12-С

1983, 1990, 1996, 2000, 2001, 2005

От 3 до 10 лет для пессак-леоньяна с потенциалом хранения; от 2 до 5 лет для грава (кроме исключительных годов)

GRAVES 8c PESSAC–LEOGNAN ROUGE

(ГРАВ И ПЕССАК-ЛЕОНЬЯН КРАСНЫЕ)

Дуб, нотки дымка

От 16 до 18 ˚С

1982, 1985, 1986, 1989, 1990, 1996, 2000, 2003, 2005, 2009

От 10 до 15 лет и более

HERMITAGE BLANC

(ЭРМИТАЖ БЕЛЫЙ)

Ароматы молодых вин слабо выражены, затем развиваются нотки цветущей акации, меда, лесных орехов и жареного миндаля

10 ˚С

1992,1995,1998, 2000,2005, 2008

От 15 до 30 лет

HERMITAGE ROUGE

(ЭРМИТАЖ КРАСНЫЙ)

Ирисы, фиалки, пионы, черный перец, черная смородина, кофе

16 ˚С

1983, 1988, 1989, 1990, 1991, 1995, 1998, 2000, 2003, 2005, 2009

JÊRÈS

(ХЕРЕС)

Орехи, зеленое яблоко, дуб, грибы
От 6 до 8 ˚С

JURANÇON

(ЖЮРАНСОН)

Мускатный орех, корица, гвоздика, экзотические фрукты
От 8 до 10 ˚С
1988, 1989, 1990, 1997, 2003, 2005, 2009

MACON BLANC

(МАКОН БЕЛЫЙ)

Ароматы фруктов, иногда дубовые нотки
От 8 до 10 ˚С
2005,2009,2010

MADIRAN

(МАДИРАН)

Сырая земля, в молодом возрасте ароматы слабо выражены, затем проявляются тона черешни и красных фруктов
16 ˚С
1988, 1989, 1995,2003,2005,2009

MÉDOC

(МЕДОК)

Аромат дубовой бочки, нотки лакрицы и лесных ягод (для

молодых вин); табак, кожа, кедр (для выдержанных вин)
От 16 ˚С до 18 ˚С
1970, 1975, 1978, 1982, 1986,1990,1996, 2000, 2005, 2009

MERCUREY ROUGE

(МЕРКЮРЕ КРАСНОЕ)

Красные фрукты
От 14 до 16 ˚С
1978, 1985, 1990, 1993, 1999, 2002, 2003, 2005, 2009

MEURSAULT

(МЕРСО)

Нотки дуба и ванили (для молодых вин); жареный миндаль и карамель (для выдержанных вин)
От 8 до 10 ˚С
1976,1983, 1989, 1992, 1996, 2002,2005,2008)
От 5 до 10 лет

MORGON

(МОРГОН)

Красные фрукты
12 ˚С
2009

MUSCADET

(МЮСКАДЕ)

Яблоко, йодистые тона, белые цветы
От 8 до 10 ˚С
Пить в год выпуска в продажу
(для молодого мюскаде с выдержкой на осадке); от 2 до 5 лет

для мюскаде с выдержкой в дубовых бочках

MUSCAT D'ALSACE

(ЭЛЬЗАССКИЙ МУСКАТ)

Виноград, цветы бузины, липа, айва
8 °C

MUSCAT DE BEAUME-DE-VENISE

(МУСКАТ БОМ-ДЕ-ВЕНИЗ)

Виноград, розы, цветы бузины, мед
8 °C

PAUILLAC

(ПОЙЯК)

Аромат дубовой бочки, сложный букет, черные ягоды, белый табак

18 °C (перелить в графин молодые вина за 1–2 часа перед подачей; очень старые вина следует декантировать)

1970, 1975, 1978, 1982, 1986, 1990, 1996, 2000, 2001, 2003, 2005, 2009

От 20 до 25 лет для хороших годов, и еще больше для великих миллезимов

PINOT GRIS, ИЛИ TOKAY D'ALSACE

(ПИНО ГРИ, ИЛИ ЭЛЬЗАССКИЙ ТОКАЙ)

Небольшой дымок
Менее 12 °C
1989, 1990, 1995, 1996, 2003, 2009

PORTO VINTAGE

(ВИНТАЖНЫЙ ПОРТВЕЙН)

Косточковые фрукты, черешня и кирш
14 ˚C (самые молодые вина необходимо декантировать)
1992, 1997, 2003, 2007
Очень хорошо переносит выдержку (хранить в горизонтальном положении)

POUILLY-FUMÉ & SANCERRE

(ПУЙИ-ФЮМЕ И САНСЕР)

Цветочные и растительные нотки
От 8 до 10 ˚C
2010
Предпочтительно пить молодым

RIESLING

(РИСЛИНГ)

Сухое и фруктовое в молодом возрасте. Со временем в зависимости от терруара, приобретает минеральные, а иногда и нефтяные нотки
От 8 до 10 ˚C
1959, 1971, 1983, 1990, 1996, 2003, 2005, 2008
От 3 до 5 лет для самых простых вин; от 5 до 12 лет для вин гран крю

SAINT-ÉMILION & POMEROL

(СЕНТ-ЭМИЛЬОН И ПОМЕРОЛЬ)

Вначале «древесное», затем приобретает нотки трюфелей и дичи
От 16 до 18 ˚C
1982, 1985, 1989, 1990,1995, 1998, 2000, 2001, 2005, 2009
От 8 до 12 лет и более для некоторых великих миллезимов

SANCERRE ROSÉ

(САНСЕР РОЗОВЫЙ)

Фруктовое и слегка кислотное
8 ˚С

SANCERRE ROUGE

(САНСЕР КРАСНЫЙ)

Красные фрукты, черная смородина и малина и иногда легкие растительные нотки
От 12 до 16 ˚С
1990, 2003, 2005, 2009

SAVENN1ÈRES

(САВЕНЬЕР)

В молодом возрасте слегка минеральное; затем развивает ароматы айвы, липы и меда
От 10 до 12 ˚С
2003, 2005, 2009
До 30 лет и даже больше

SÉLECTION DE GRAINS NOBLES И VENDANGES TARDAVES

(ИЗ ОТБОРНЫХ БЛАГОРОДНЫХ ЯГОД И ВИНА ПОЗДНЕГО СБОРА)

Вина с сильными ароматами, с более или менее высоким содержанием остаточного сахара
От 8 до 10 ˚С
1959, 1976, 1983, 1989, 1990, 2001, 2003,2007, 2008, 2009

TAVEL (ТАВЕЛЬ)

Яркий букет зрелых и слегка засахаренных фруктов

От 8 до 10 ˚С

VIN DE PAILLE

(СОЛОМЕННОЕ ВИНО)

Яркий и «массивный» букет, сходный с нотками «коринфского винограда» (русс. — коринка) 10 ˚С

Длительного хранения

VOLNAY

(ВОЛЬНЭ)

Кислая вишня, черешня и малина

От 14 до 16 ˚С для наиболее молодых вин; от 16 до 18 ˚С для самых выдержанных вин

1978,1985,1990,1993,1999,2002,2003,2005,2009

От 5 до 8 лет для слабых миллезимов; от 10 до 15 лет для великих миллезимов

VOSNE ROMANÉE

(ВОН-РОМАНЭ)

Кислая вишня, черешня, малина и черная смородина

От 14 до 15 ˚С для наиболее молодых вин; от 16 ˚С до 18 ˚С для самых выдержанных вин

1978, 1985,1990,1993,1999, 2002, 2003, 2005, 2009

От 5 до 8 лет для слабых миллезимов; от 20 до 25 лет (и даже больше) для великих миллезимов

Вина, которым в этом труде посвящены отдельные главы:

Bandol
Banyuls
Barsac
Beaujolais
Chablis
Champagne
Château-Chalon
Châteauneuf-du-pape
Chinon
Collioure
Condrieu
Côte-Rôtie
Coteau-du-Layon
Côtes-de-Provence
Côtes-du-Rhône
Crozes-Hermitage
Gewurztraminer
Graves
Hermitage
Jérès
Jurançon
Mâcon
Madiran
Médoc
Mercurey
Meursault
Morgon
Muscadet
Muscat de Beaumes-de-Venise
Muscat d'Alsace
Pauillac
Pessac-Léognan Pinot gris Pomerol Porto
Pouilly fumé
Riesling
Saint-Émilion
Sancerre
Sauternes
Savennières
Tavel

Volnay
Vosne-Romanée Vin de paille
Sélection de grains nobles Eaux-de-vie

notes

Примечания

1

Марьяж (фр. mariage — свадьба; сочетание). — Здесь и далее примечания переводчика.

2

Château d'Yquem — одно из самых легедарных сладких вин Франции, производимое в Сотерне (Бородо). Название таких известных вин, как икем, латур, марго и др., вошли в обиход и стали нарицательными, поэтому в книге они пишутся с маленькой буквы (в отличие от апелласьонов), например, вино шато марго и апелласьон Марго.

3

La Mouline (ля мулин) — название вина из апелласьона Кот-Роти, производимого в имени E. Guigal.

4

Названия некоторых блюд, имеющих ярко выраженный региональный характер, приводятся на языке оригинала.

5

«Вареное вино» (фр. vin cuit, произносится «вэн кюи»). Вариант сельского вина, чаще производимого в домашних условиях (такие продукты еще называют ремесленными или аргизанальными) из уваренного виноградного сусла и различных специй.

6

Гран крю (фр. grand cru). «Великий виноградник» и вино с этого виноградника. Это название употребляется для французских вин, имеющих т. н. дополнительную классификацию качества (в дополнение к основной категории — AOC/AOP). Эта классификация может носить как официальный характер (как для вин из коммунальных апелласьонов О-Медок, Сент-Эмильон, Эльзас, Шампань и др.), так и может обозначать Великое вино, высокое качество которого не подвергается сомнению. Сложность с этим статусом (grand cru) заключается также в том, что в разных областях классифицируют либо поместье (Бордо, Прованс), либо сам престижный виноградник (Бургундия), либо деревню происхождения винограда (Эльзас, Шампань). Все это (и многие другие факторы) влияет на качество и цену этих вин и вносит известную сумятицу в умы неискушенных потребителей.

7

Римажи (фр. rimages) — разновидность т. н. Натуральных сладких вин (фр. Vin Doux Naturels, сокр. VDN), которые принято разливать по бутылкам в молодом возрасте, когда они еще сохраняют присущую им фруктовость. Это их отличает от тех вин VDN, которые при выдержке подвергаются окислению и имеют характерный аромат и вкус окисленного вина с оттенком лесного ореха, типичный для выдержанного вина (французы называютих rancio). Римажи (и в целом все Натуральные сладкие вина) в отличие от «вареных вин» производятся методом мутирования, когда в бродящее сладкое сусло добавляется виноградный спирт для остановки брожения и получения крепленых сладких вин.

8

Филипп Брон (Philippe Braun) — талантливый французский шеф-повар, долгое время работавший в ресторане «Лоран» рука об руку с Ф. Бургиньоном (в настоящее время — директор этого ресторана). Благодаря креативности этого тандема ресторан «Лоран» в свое время имел две звезды Мишлен. После ухода в 2002 году из ресторана Ф. Брон более 10 лет входил в команду легендарного шеф-повара Жоэля Робюшона (Joël Robuchon), а в конце 2012 года он открыл свое собственное заведение «У Фифи» (Chez Fifi) в Тулузе.

В ресторане «Лоран» с 2002 года и сейчас трудится шеф-повар Ален Пегуре (Alain Pégouret), кулинарные шедевры которого заставляют говорить о нем весь гастрономический Париж.

9

Талантливый американский актер, режиссер, сценарист, продюсер, широко известный в 1940-1960-х годах.

10

Пучок сухих или свежих ароматических трав, состоящий из тмина, лавра, петрушки, шалфея, розмарина и др.

11

Рустикальный (от фр. rustique — сельский, деревенский).
Кото-дю-лангедок красное (Coteaux-du-languedoc rouge)

12

Виллаж (фр. village — деревня). Вино с указанием этого слова ценятся выше.

13

Гаррига (фр. garrigue) — встречаемые заросли низкорослых кустарников, перемежаемые тимьяном, дроком, розмарином и другими ароматичными растениями.

Вина региона Дан (Daô), Португалия

14

Сепаж (фр. cépage) — сорт винограда. Сепажное (моносепажное) вино — вино, производимое на 100 % из одного сорта винограда.

Это заблуждение, несомненно, вызвано схожим написанием французских слов muscat (мускат) и musqué (мускусный). Впрочем, русские слова также весьма схожи, поэтому нам кажется целесообразным привести этот пример.

16

Осмос (от грен, ôорос;- толчок, давление) — диффузия вещества, обычно растворителя, через полупроницаемую мембрану, разделяющую раствор и чистый растворитель или два раствора различной концентрации.

Американские, австралийские, чилийские и итальянские вина из Каберне Совиньона.

17

Крю (фр. cru) может означать не только конкретный виноградник, но и вино, производимое с него.

18

С 2007 года запрещено употреблять слово Tokay (Токай) в названии этого сорта (для защиты происхождения венгерских токаев). В настоящее время используется только наименование Pinot gris.

19

Терпены — химические вещества, содержащиеся в хвойных растениях и в эфирных маслах.

20

Анси (Ганзи) (Hansi) — псевдоним эльзасского художника по имени Jean-Jacques Waltz (Жан-Жак Вальц) (1873–1951). Сегодня рисунки «дядюшки Анси» считаются квинтэссенцией эльзасского фольклора.

21

Эркман-Шатриан (Erckmann-Chatrian), литературный псевдоним двух французских писателей, работавших совместно: Эмиля Эркмана (1822–1899) и Александра Шатриана (1826–1890).

22

Эдельцвикер (Edelzwicker) — в Эльзасе ассамблированное вино из смеси благородных и неблагородных сортов винограда.

23

Во Франции садовая овсянка находится под охраной государства (официально с 2007 года) и охота на нее запрещена.

24

Vin de paille, по-французски произносится как «вэн де пай».

25

Vache-Qui-Rit («Веселая бурёнка») — популярная коммерческая марка плавленого сыра.

26

В настоящее время вина категории SGN могут производиться из четырех «благородных» сортов (Рислинг, Пино Гри, Гевюрцтраминер и Мускат). Источник: «L'Atlas des Vins de France», Laure Gasparotto. Ed. de Monza/Le Monde. Paris, 2012.